Masanobu Fukuoka

A Revolução de Uma Palha

Uma Introdução à Agricultura Selvagem

"O agricultor tornou-se atarefado demais quando começámos a estudar o mundo e a decidir que seria "bom" fazer isto ou fazer aquilo. Toda a minha pesquisa se baseou em *não* fazer isto ou *não* fazer aquilo. Estes trinta anos ensinaram-me que os agricultores estariam numa situação bem melhor se não fizessem praticamente nada".

Ao longo das últimas décadas, Masanobu Fukuoka assistiu à degradação da terra e da sociedade japonesas, enquanto o seu país seguia o modelo de desenvolvimento económico e industrial americano, deixando para trás uma rica herança de trabalho simples e próximo da terra. Mas Fukuoka estava decidido a não abandonar a agricultura tradicional. Pelo contrário, refinou-a de tal modo que o seu método de agricultura *selvagem*, mantendo o mesmo rendimento por hectare que o dos camponeses seus vizinhos, exige menos trabalho e desgasta menos a Natureza do que qualquer outro método agrícola.

Nesta obra, além de descrever a agricultura selvagem em si, Fukuoka relata os acontecimentos que o levaram a desenvolver o seu método e o impacto deste na terra, em si próprio e nas pessoas a quem o ensinou, explicando a razão que o leva a acreditar que ele oferece um modelo de sociedade prático e estável baseado na simplicidade e na permanência.

Partindo do princípio de que curar a terra e purificar o espírito humano são a mesma coisa, *A Revolução de Uma Palha* tem por objectivo mudar as nossas atitudes para com a Natureza, a agricultura, a alimentação e a saúde física e espiritual.

DESIGN GRÁFICO DE ESTÚDIOS BOMBASTIUM

www.viaoptima.online.pt

ISBN 978-972-9360-15-2

MASANOBU FUKUOKA

Além de *A Revolução de Uma Palha*, o japonês Masanobu Fukuoka (1913-), um dos pioneiros da agricultura sustentável, publicou em inglês *Natural Way of Farming: The Theory and Practice of Green Philosophy* (1985) e *The Road Back to Nature: Regaining the Paradise Lost* (1987).

Masanobu Fukuoka

A Revolução de Uma Palha

Uma Introdução à Agricultura Selvagem

Título original:
SHIZEN NOHO WARA IPPON NO NKAKUMEI

Colecção Diversos Universos: 12

Tradução de Isabel Lopes, a partir da edição francesa
Revisão de Luís Torres Fontes
Composto em tipo Minion

2ª edição: Outubro de 2008

Depósito legal nº 160322/01
ISBN 978-972-9360-15-2

Via Óptima, Oficina Editorial, Lda.
Rua de Meinedo 79, 4100-338 Porto
www.viaoptima.online.pt

Impresso por Rainho e Neves, Lda., Santa Maria da Feira

Indice

O livro japonês original,
Shizen noho wara ippon no Kakumei,
foi publicado em 1975 em Tóquio.
Foi traduzido do japonês* através do esforço comum
dos estagiários da montanha
Chris Pearce, Tsune Kurosawa e Larry Korn.
Foi traduzido em francês** graças à dinâmica de pesquisa
do grupo ecológico alsaciano e
sobretudo graças a Paul Dietrich e Robert Clement.

* *The One Straw Revolution: An Introduction to Natural Farming* (Rodale Press, Emmaus, 1978). (N. do E.)
** *La révolution d'un seul brin de paille: Une introduction à l'agriculture sauvage* (Guy Trédaniel/Editions de la Maisnie, Paris, 1983). (N. do E.)

Prefácio

Os leitores que esperam deste livro que ele fale apenas de agricultura surpreender-se-ão ao constatar que ele é também um livro sobre a alimentação, a saúde, os valores culturais, os limites do conhecimento humano. Outros leitores, que terão chegado a este livro por terem ouvido falar da sua filosofia, admirar-se-ão ao encontrá-lo pleno de conhecimentos práticos sobre o cultivo do arroz e dos cereais de Inverno, dos citrinos e dos legumes numa quinta japonesa.

É precisamente por causa de hábitos desses — porque aprendemos a esperar que as pessoas sejam especialistas e que os livros abordem um único tema — que temos necessidade de *A Revolução de Uma Palha*. Este livro é-nos precioso porque é *ao mesmo tempo* prático e filosófico. É um livro vivificante e útil sobre a agricultura porque não é *unicamente* sobre a agricultura.

Os leitores bem informados sabem que as técnicas do Sr. Fukuoka não são directamente aplicáveis à maioria das quintas. Mas seria um erro presumir por esta razão que as passagens práticas deste livro não têm valor para nós. Elas merecem a nossa atenção porque fornecem um *excelente* exemplo do que pode fazer-se quando terra, clima e colheita são estudados com um interesse renovado, os olhos límpidos e uma preocupação genuína. Esses exemplos são igualmente precisosos porque sugerem e inspiram. O agricultor que os ler verá muitas vezes os seus pensam

entos serem atraídos da página para os seus próprios campos, e daí, por aproximação, para todo o sistema agrícola.

Como muitos neste país, e mais cedo do que a maioria de nós, Masanobu Fukuoka compreendeu que não podíamos isolar um aspecto da vida de um outro. Quando mudamos o modo de cultivar a nossa alimentação, mudamos a nossa alimentação, mudamos a sociedade, mudamos os nossos valores. É assim que este livro fala da importância a dar às relações, às causas e efeitos, assim como à responsabilidade daquilo que cada um conhece.

Os leitores familiarizados com literatura sobre a agricultura orgânica encontrarão semelhanças entre a carreira de Masanobu Fukuoka e a de Sir Albert Howard, o fundador da ciência orgânica ocidental. Tal como Howard, o Sr. Fukuoka começou como especialista de laboratório. Howard deslocou o seu trabalho do laboratório para a quinta, mudando assim a sua vida quando compreendeu que a sua responsabilidade exigia que seguisse os seus próprios conselhos antes de os dar aos outros. O Sr. Fukuoka determinou o curso da sua vida do mesmo modo: "Decidi finalmente dar uma forma aos meus pensamentos, pô-los em prática, e assim determinar se o meu discernimento era verdadeiro ou falso. Passar a minha vida na agricultura a fazer crescer arroz e cereais de Inverno. Foi a aposta que fiz." Mais adiante diz: "Ao invés de dar centenas de explicações, o melhor caminho não será pô-las em prática?" Quando o especialista decide seguir os seus próprios conselhos, e começa *a fazer* assim como *manda fazer*, ele derruba as paredes que o mantêm encerrado na sua especialização. Sentimo-nos então capazes de o escutar como nunca teríamos sido capazes antes, porque ele fala com autoridade — e não unicamente do alto da sua ciência, mas a partir da sua ciência e da sua experiência reunidas.

Quando o Sr. Fukuoka fala daquilo que chama o seu método agrícola de "não-acção", um ocidental poderá a propósito recordar-se de São Mateus, versículo 11:26: "Olhai as aves do céu: não semeiam, nem ceifam, nem recolhem nos celeiros; e o vosso Pai celeste alimenta-as". O objectivo destes dois exemplos é recordar-nos o nosso devido lugar na ordem das coisas; nós não criámos nem o mundo nem a nós próprios; nós vivemos usando a vida, não criando-a. Mas é evidente que um camponês não pode dedicar-se à agricultura sem trabalhar, assim como uma ave não pode encontrar alimento sem o procurar, factos que o Sr. Fukuoka reconhece com o seu habitual bom humor: "Como luto por uma agricultura de 'não-acção', aparece muita gente a pensar que vai encontrar uma utopia onde se pode viver sem sequer se ter de sair da cama. Estas pessoas estão redondamente enganadas." Aqui o argumento não é contra o trabalho; é contra o trabalho *inútil*. Por vezes as pessoas trabalham mais do que o necessário para obter aquilo que desejam, e por vezes não têm necessidade daquilo que desejam.

O método de "não-acção" refere-se também à posição que o senso comum tende a adoptar em resposta à autoridade do perito: "'E se *não* fizéssemos isto? E se *não* fizéssemos aquilo?' — tal era a minha maneira de pensar". Será este o instrutivo espírito de contradição que é próprio das crianças e de alguns idosos que desconfiam com razão do "progresso" que avança sem se interrogar sobre o "porquê"?

O Sr. Fukuoka é um sábio que desconfia da ciência — ou daquilo que demasiadas vezes passa por ciência. Não quero com isto dizer que ele não a utilize, ou a despreze. Na verdade, esta desconfiança advém do seu sentido prático e daquilo que conhece. Tal como Sir Albert Howard, Masanobu Fukuoka condena o desmembramento da ciência pela especialização. Tal como Howard, deseja abordar o seu assunto na sua totalidade, e não esquece nunca que esta totalidade engloba ao mesmo tempo aquilo que ele conhece e aquilo que não conhece. O que ele receia na ciência moderna aplicada é o desprezo desta pelo mistério, a sua vontade de reduzir a vida ao que é conhecido e agir com a pretensão de que o que ela não conhece pode ser ignorado com toda a segurança. "A Natureza tal como ela é apreendida pelo conhecimento científico é uma Natureza que foi destruída; é um fantasma possuindo um esqueleto mas sem alma". Isto faz lembrar a desconfiança expressa na nossa tradição por estes versos de Wordsworth:

> A nossa inteligência toca em tudo
> Deforma as belas formas das coisas —
> Matamos para dissecar.

A ciência do Sr. Fukuoka é uma ciência que começa e acaba com respeito — consciente de que a acção humana diminui inevitavelmente tudo quanto agarra. Não é o conhecimento, parece dizer, que nos dá o sentido do todo, mas sim a alegria; só podemos pos-

suir uma coisa se *não* a agarrarmos. Encontramos essa ideia proclamada em certas passagens dos evangelhos, e em Wiliam Blake:

> Aquele que agarra a si uma alegria
> Destrói a asa da vida;
> Mas aquele que beija a alegria que voa
> Vive na aurora eterna.

Esta máxima está na origem das intuições agrícolas do Sr. Fukuoka, "Quando compreendermos que perdemos alegria e felicidade no afã de as possuirmos, realizaremos o essencial da agricultura selvagem".

E esta agricultura "selvagem", que tem a sua origem e o seu fim no respeito, é por toda a parte humana e boa. Os homens trabalham melhor quando trabalham para o bem do Homem e não para obter a "mais elevada produção" ou "o aumento da eficácia", que têm sido os objectivos quase exclusivos da agricultura industrial. "O objectivo final da agricultura", diz o Sr. Fukuoka, "não é o crescimento das colheitas, mas sim o cultivo e a realização dos seres humanos". E fala da agricultura como se ela fosse um *meio*: "Estar aqui, cuidar de um pequeno campo, em plena possessão da liberdade e da plenitude de cada dia — de cada um dos dias — deve ter sido o caminho original da agricultura". Uma agricultura que é total alimenta a pessoa toda, o corpo e a alma. Nós não vivemos só de pão.

Wendell Berry*

* Conservacionista, agricultor, ensaísta, romancista, professor de inglês e poeta, Wendell Berry (1934-) foi já considerado "o profeta da América rural". (N. do E.)

Introdução

Perto de uma pequena aldeia da ilha de Shikoku, no sul do Japão, Masanobu Fukuoka desenvolveu um método de agricultura natural que poderá ajudar a inverter o movimento degenerado da agricultura moderna. A agricultura selvagem não precisa nem de máquinas nem de produtos químicos, e basta-lhe pouca monda. O Sr. Fukuoka não lavra a terra e não utiliza composto preparado. Cultiva o seu arroz em sequeiro, ou seja, sem inundar os campos durante a estação de crescimento, como fizeram os camponeses durante séculos, no Oriente e no mundo inteiro. Não lavra a terra dos seus campos há mais de 25 anos e no entanto o seu rendimento pode ser favoravelmente comparado ao das quintas japonesas mais produtivas. O seu método agrícola exige menos trabalho do que qualquer outro método. Não cria qualquer poluição e não necessita de energia fóssil.

Quando ouvi falar pela primeira vez do Sr. Fukuoka, fiquei céptico. Como era possível todos os anos conseguir boas colheitas de arroz e de cereais de Inverno, lançando simplesmente as sementes para a superfície de um campo por lavrar? Devia haver outra coisa.

Durante vários anos, vivi com um grupo de amigos numa quinta nas montanhas a norte de Quioto. Utilizávamos os métodos tradicionais da agricultura japonesa para cultivar o arroz, a cevada e o centeio, a soja e diversos legumes. Os nossos visitantes falavam amiúde do trabalho do Sr. Fukuoka. Nenhum deles permanecera

tempo suficiente na sua quinta para aprender os pormenores da sua técnica, mas as histórias que contavam excitaram a minha curiosidade.

De cada vez que havia um período de calma no nosso programa de trabalho, eu viajava pelas outras regiões do país, parando nas quintas e nas comunidades, trabalhando a tempo parcial ao longo do caminho. Numa dessas excursões, fiz uma visita à quinta do Sr. Fukuoka para aprender como ele trabalhava.

Não sei muito bem o que esperava, mas depois de tanto ter ouvido falar neste grande mestre, fiquei um pouco surpreendido por vê-lo usando botas e roupas de trabalho como um camponês japonês médio. Isto embora a sua barba branca emaranhada e os seus gestos alertas e seguros lhe conferissem um garbo invulgar.

Fiquei vários meses na quinta do Sr. Fukuoka aquando desta primeira visita, trabalhando nos campos e no pomar de citrinos. Foi aí, e durante conversas que tínhamos à noite com os outros estagiários nas cabanas de paredes de lama, que os detalhes do método do Sr. Fukuoka e a filosofia que lhe serve de base se me tornaram progressivamente claros.

O pomar do sr. Fukuoka situa-se nas vertentes sobranceiras à baía de Matsuyama. É a "montanha" onde os seus estagiários vivem e trabalham. A maioria chegam como eu, de saco às costas, sem saber o que os espera. Ficam alguns dias ou algumas semanas, para depois voltarem a descer a montanha e desaparecerem. Mas há habitualmente um núcleo de quatro ou cinco que lá residem há um ano ou mais. Com o tempo, muitas pessoas vieram, homens e mulheres, para ficarem a trabalhar.

Não há o conforto moderno. A água potável é tirada da fonte em baldes. As refeições são cozidas em forno a lenha, e a luz é fornecida por velas e candeeiros a petróleo. A montanha é rica em ervas e legumes selvagens.-Pode apanhar-se peixe e moluscos nos ribeiros das redondezas, e algas no Mar Interior, a poucos quilómetros de distância.

Os trabalhos variam em função do tempo e da estação. O trabalho quotidiano começa por volta das oito horas; há uma hora para almoçar (duas ou três horas durante o calor de meados do Verão); os estagiários regressam às cabanas mesmo antes de cair a noite. Além do trabalho agrícola, há as tarefas quotidianas, que consistem em ir buscar água, cortar lenha, cozinhar, preparar o banho quente, tratar das cabras, alimentar as galinhas, apanhar os ovos, cuidar das colmeias, reparar as cabanas, construir outras novas, preparar o *miso* (pasta de soja) e o *tofu* (coalhada de soja).

O Sr. Fukuoka dá cerca de dez mil yen (cerca de 27 euros) por mês para as despesas de toda a comunidade. A maior parte serve para comprar molho de soja, óleo vegetal, e outros objectos necessários que não é cómodo produzir em pequena quantidade. Para prover às suas outras necessidades, os estagiários devem depender apenas das colheitas que cultivam, dos recursos da região, e do seu próprio engenho. É deliberadamente que o Sr. Fukuoka os obriga a viver de forma semi-primitiva, como ele próprio tem vivido desde há muitos anos, por acreditar que esta maneira de viver desenvolve a sensibilidade necessária para se praticar a agricultura segundo o seu método natural.

Na região de Shikoku, onde o Sr. Fukuoka vive, o arroz é cultivado nas planícies costeiras, e os citrinos nas encostas circundantes. A quinta do Sr. Fukuoka engloba cerca de 6000 m^2 de arroz e seis hectares e duzentos de pomares plantados com tangerineiras. Isto pode parecer pouco a um camponês ocidental, mas como todo o trabalho é feito com ferramentas manuais tradicionais, é necessário muito trabalho para cuidar mesmo de uma área tão pequena.

O Sr. Fukuoka trabalha com os seus estagiários nos campos e nos pomares, mas ninguém sabe ao certo quando pode surgir no local de trabalho. Tem o dom de aparecer quando os estagiários menos o esperam. É um homem enérgico, sempre pronto a conversar sobre uma coisa ou outra. Por vezes reúne os estagiários para discutir o trabalho que estão a fazer, mostrando amiúde maneiras de o realizar mais facilmente e mais depressa. Outras vezes fala do ciclo de vida de uma erva daninha ou de uma doença de fungos no pomar, e por vezes faz uma pausa para recordar as suas experiências de agricultor e reflectir sobre elas. Além da explicação das suas técnicas, o Sr. Fukuoka ensina também as práticas fundamentais da agricultura. Sublinha a importância de se cuidar bem das ferramentas e nunca se cansa de demonstrar a razão de ser destas.

Se um recém-chegado pensar que a "agricultura selvagem" significa que a Natureza trabalha enquanto ele fica sentado a olhar, o Sr. Fukuoka rapidamente lhe ensina que tem muito para aprender e fazer. Estritamente falando, a única agricultura "selvagem" é a caça

e a recolecção. Cultivar sementeiras agrícolas é uma mudança cultural que exige conhecimento e um esforço constante. A distinção fundamental é que o Sr. Fukuoka cultiva cooperando com a Natureza em vez de tentar "melhorá-la" pela conquista.

Muitos dos visitantes limitam-se a passar uma tarde e o Sr. Fukuoka mostra-lhes a quinta pacientemente. Não é raro vê-lo a subir a encosta, com grandes passadas, levando atrás de si um grupo de dez a quinze visitantes esbaforidos. Mas nem sempre foi assim. Durante muitos anos, enquanto desenvolvia o seu método, o Sr. Fukuoka poucos contactos teve fora da sua aldeia.

Ainda jovem, o sr. Fukuoka deixou a casa rural onde nascera para ir para Iocoama encetar uma carreira de microbiólogo. Tornou-se especialista em doenças das plantas e trabalhou alguns anos num laboratório como inspector das alfândegas agrícolas. Foi nessa época, quando era ainda um jovem de vinte e cinco anos, que o Sr. Fukuoka compreendeu o que viria a ser a base da sua obra e o tema do seu livro *A Revolução de uma Palha.* Abandonou o seu trabalho e regressou à sua aldeia natal para comprovar a justeza das suas ideias aplicando-as aos seus próprios campos.

A ideia básica surgiu-lhe um dia em que passava por acaso num antigo campo inutilizado e inculto há muitos anos. Nele viu magníficos pés de arroz crescendo por entre tufos de ervas. A partir daí deixou de inundar o seu campo para cultivar o arroz. Deixou de semear o arroz na Primavera, em vez disso passando a lançar as sementes no Outono, semeando-as directamente sobre a superfície do campo onde teriam caído naturalmente no solo. Em vez de lavrar a terra para se desembaraçar das ervas daninhas, aprendeu a controlá-las tapando a terra com uma cobertura mais ou menos permanente de trevo-branco e de uma mistura de palha de arroz e cevada. A partir do momento em que constatou que as condições se inclinaram em favor das suas colheitas, o Sr. Fukuoka intervém o menos possível nas comunidades animais e vegetais dos seus campos.

Dado que muitos ocidentais, mesmo agricultores, não conhecem a rotação arroz/cereais de Inverno, e como o Sr. Fukuoka se refere amiúde à cultura do arroz em *A Revolução de Uma Palha*, poderá ser útil dizer algumas palavras sobre a agricultura japonesa tradicional.

Originalmente, o arroz era semeado à mão directamente sobre a planície inundada pelo rio durante a estação da monção. Mais

tarde, as terras do fundo dos vales foram organizadas em socalcos para reter a água da irrigação mesmo após a inundação sazonal.

Segundo o método tradicional utilizado no Japão até ao final da Segunda Guerra Mundial, o arroz é semeado em talhões cuidadosamente preparados. Composto e estrume são espalhados sobre o campo que a seguir é inundado e trabalhado até se obter a consistência de um puré de ervilhas. Quando as plantas têm cerca de vinte centímetros, são transplantadas manualmente no campo. Trabalhando sem descanso, um agricultor experiente consegue transplantar cerca de um sexto de hectare por dia, mas na maioria das vezes este trabalho é feito em conjunto por muitas pessoas.

Uma vez transplantado o arroz, o campo é ligeiramente lavrado entre os regos. Depois é mondado à mão e amiúde coberto de palha e estrume. O campo fica inundado durante três meses, a água atingindo dois centímetros e meio ou mais acima da superfície do solo. A colheita faz-se com uma foice. Antes de ser debulhado, o arroz é atado em molhos e suspenso em grades de madeira ou bambu durante algumas semanas, para secar. Entre o transplante e a colheita, cada centímetro do campo é trabalhado à mão pelo menos quatro vezes.

Terminada a colheita do arroz, o campo é lavrado e são abertos regos com o topo aplainado, com cerca de trinta centímetros de largura, separados por valas de drenagem. A cevada e o centeio são semeados à mão no topo dos sulcos e recobertos de terra. Esta rotação é possibilitada por um uso bem regulado do tempo das sementeiras, e pelo cuidado posto na conservação dos campos em termos de matéria orgânica e elementos nutritivos essenciais. É notável como, utilizando o método tradicional, os camponeses japoneses faziam uma colheita de arroz e uma colheita de cereais de Inverno todos os anos no mesmo campo sem que a fertilidade da terra diminuísse, e isto durou um século.

Embora reconheça as numerosas virtudes da agricultura tradicional, o Sr. Fukuoka acha que ela comporta trabalho inútil. Fala dos seus próprios métodos como agricultura de "não-acção", e afirma que eles possibilitam, mesmo a um "agricultor de fim-de-semana", o cultivo de alimento suficiente para toda a sua família. Mas ele não pretende dizer que o seu tipo de agricultura pode fazer-se inteiramente sem esforço. A sua quinta está submetida a um plano organizado dos trabalhos nos campos. O que é feito deve ser bem

feito e com inteligência. Uma vez que o agricultor decidiu que determinada parcela de terra devia produzir arroz ou legumes e lançou as sementes à terra, deve assumir a responsabilidade de cuidar desta parcela. Perturbar a Natureza e depois abandoná-la é prejudicial e irresponsável.

No Outono, o Sr. Fukuoka semeia o arroz, o trevo-branco e os cereais de Inverno no mesmo campo e cobre-os com uma espessa camada de palha de arroz. O centeio ou a cevada e o trevo germinam de imediato; os grãos de arroz ficam em repouso até à Primavera.

Enquanto os cereais de Inverno crescem e amadurecem nos campos de baixo, o pomar nas vertentes da colina torna-se o centro da actividade. A colheita de citrinos dura de meados de Novembro a Abril.

O centeio e a cevada são colhidos em Maio e são espalhados no campo para secar durante uma semana a dez dias. Depois são malhados, moídos e colocados em sacos para serem enceleirados. Toda a palha que não foi cortada é estendida no campo como cobertura do solo. Em Junho, durante as chuvas da monção, a água é então conservada no campo por um curto lapso de tempo, para enfraquecer o trevo e as ervas daninhas e dar ao arroz uma hipótese de germinar através da cobertura do solo. Uma vez o campo drenado, o trevo recupera e estende-se sob os pés de arroz em pleno crescimento. Daqui até à época da colheita, período de trabalho duro para o camponês tradicional, os únicos trabalhos efectuados nos campos do Sr. Fukuoka são manter as valas de drenagem e ceifar os estreitos carreiros entre os campos.

O arroz é colhido em Outubro. É pendurado para secar e depois malhado. As sementeiras do Outono terminaram no preciso momento em que as variedades precoces de tangerina estão maduras e prontas a colher.

O Sr. Fukuoka colhe entre cinquenta a sessenta quintais de arroz por hectare. Este rendimento é aproximadamente o mesmo do alcançado na sua região tanto pelo método químico como pelo tradicional. O seu rendimento em cereais de Inverno é amiúde superior ao do agricultor tradicional ou químico, ambos os quais usam o método do rego para os seus cultivos.

Os três métodos (selvagem ou natural, tradicional, químico) produzem colheitas comparáveis do ponto de vista da quantidade,

mas diferem enormemente no efeito que têm na terra. Nos campos do Sr. Fukuoka, o solo melhora a cada estação. Durante os últimos vinte e cinco anos, desde que deixou de lavrar, os seus campos melhoraram em termos de fertilidade, estrutura e capacidade de reter água. Com o método tradicional, o solo mantém-se quase sempre na mesma. O camponês obtém rendimentos directamente proporcionais à quantidade de composto e estrume que espalha. Nos campos do agricultor químico, em pouco tempo dá-se uma perda da vida do solo e um enfraquecimento da fertilidade original.

Poder cultivar arroz sem inundar o campo durante todo o período de crescimento é uma das grandes vantagens do método do Sr. Fukuoka. Poucas pessoas alguma vez pensaram que isso fosse possível. *É* possível, e o Sr. Fukuoka sustenta que o arroz cresce melhor assim. Os seus pés de arroz têm grandes caules e estão profundamente enraizados. A variedade antiga de arroz glutinoso que cultiva tem entre 250 a 300 bagos por espiga.

A utilização de uma cobertura de palha e adubo aumenta a capacidade de retenção de água do solo. Há muitos lugares onde o praticante de agricultura selvagem pode eliminar por completo a necessidade de irrigação. Deste modo, o arroz e outras culturas de grande rendimento podem ser cultivadas em regiões que antes se pensava não serem convenientes para o efeito. É possível tornar-se produtiva uma terra demasiado escarpada e marginal para ser rentável noutras condições, sem haver perigo de erosão. Solos danificados por hábitos agrícolas negligentes ou por produtos químicos podem ser efectivamente reabilitados pela agricultura selvagem.

Doenças e insectos estão presentes nos campos e no pomar, mas as colheitas nunca são devastadas. Os estragos afectam apenas as plantas mais fracas. O Sr. Fukuoka insiste no facto de o melhor controle das doenças e dos insectos ser cultivar num ambiente são.

As árvores de fruto do pomar do Sr. Fukuoka não são podadas de forma a ficarem baixas e largas, para facilitar a apanha, mas crescem segundo a sua forma natural particular. Legumes e ervas são cultivados nas encostas do pomar com uma preparação mínima do solo. Na Primavera, sementes de bardana, couve, rabanete, soja, mostarda, nabo, cenoura e outros legumes são misturadas e lançadas à terra para germinarem num local a céu aberto, entre as árvores, antes de uma das longas chuvas de Primavera. Como é evidente, esta maneira de cultivar não resulta em todo o lado. Ela

resulta no Japão porque aí o clima é húmido, com chuvas que caem infalivelmente ao longo dos meses de Primavera. A estrutura do solo do pomar do Sr. Fukuoka é argilosa. A camada superficial, rica em matéria orgânica friável e retendo bem a água, é o resultado da cobertura do solo por ervas daninhas e trevo que cresceu continuamente no pomar ao longo de muitos anos.

As ervas daninhas devem ser mondadas quando os rebentos de legumes são jovens, mas depois dos legumes terem pegado, deixam-se crescer com a cobertura natural do solo. Alguns legumes não são colhidos, as suas sementes caem, e uma ou duas gerações depois eles retomam os hábitos de crescimento dos seus predecessores selvagens, de paladar forte e ligeiramente amargo. Um grande número destes legumes crescem inteiramente sem cuidados. Um dia, pouco tempo depois da minha chegada à quinta do Sr. Fukuoka, passeava eu numa parte afastada do pomar quando inadvertidamente dei um pontapé em alguma coisa dura na erva alta. Parei para ver mais de perto e descobri um pepino, e logo ao lado uma abóbora, escondidos entre o trevo.

Durante anos, o Sr. Fukuoka escreveu sobre o seu método em livros e revistas, e foi entrevistado na rádio e na televisão, mas quase ninguém seguiu o seu exemplo. Nessa época, a sociedade japonesa evoluía com determinação exactamente na direcção contrária.

Depois da Segunda Guerra Mundial, os americanos introduziram no Japão a agricultura química moderna. Isto permitiu ao camponês japonês produzir rendimentos aproximadamente idênticos aos do método tradicional, mas o tempo e o trabalho do camponês eram reduzidos para metade. Parecia um sonho tornado realidade e, no espaço de uma geração, quase todos se renderam à agricultura química.

Durante séculos, os camponeses japoneses mantiveram a matéria orgânica no solo praticando a rotação das culturas, acrescentando composto e estrume e fazendo adubo verde. Uma vez que estas práticas foram abandonadas e substituídas pelo fertilizante químico de acção rápida, o húmus esgotou-se numa única geração. A estrutura do solo deteriorou-se; as culturas enfraqueceram e tornaram-se dependentes de elementos nutritivos químicos. Compensando a redução de trabalho animal e humano, o novo sistema minou as reservas de fertilidade do solo.

Durante os últimos quarenta anos, o Sr. Fukuoka foi testemunha indignada da deterioração gradual tanto da terra como da sociedade japonesa. Os japoneses seguiram o modelo americano de desenvolvimento económico e industrial como se fossem um homem só. A população deslocou-se porque os camponeses emigraram do campo para os centros industriais em expansão. A aldeia rural onde o Sr. Fukuoka nasceu, e onde família Fukuoka viveu provavelmente durante mil e quatrocentos anos ou mais, encontra-se agora na periferia dos subúrbios de Matsuyama, que não param de crescer. Uma estrada nacional juncada de garrafas de *saké* e de lixo passa através dos campos do sr. Fukuoka.

Embora não identifique a sua filosofia com nenhuma seita religiosa particular, nem com nenhuma organização, a terminologia do Sr. Fukuoka e os seus métodos de ensino são fortemente influenciados pelo budismo zen e pelo tauismo. Por vezes ele cita também a Bíblia e evoca a filosofia judaico-cristã e a teologia para ilustrar as suas palavras ou estimular a discussão.

O Sr. Fukuoka acredita que a agricultura selvagem deriva da saúde espiritual do indivíduo. Considera a cura da terra e a purificação do espírito humano como sendo um só processo, e propõe um modo de vida e de cultivo no qual este processo se pode realizar.

Seria irrealista acreditar que, durante a sua vida e nas condições actuais, o Sr. Fukuoka possa concretizar por completo a sua visão. Após mais de trinta anos, as suas técnicas continuam a evoluir. O seu grande contributo consiste em demonstrar que o processo quotidiano de construção da saúde espiritual pode conduzir a uma transformação prática e benéfica do mundo.

Hoje em dia, o reconhecimento generalizado dos perigos a longo prazo da agricultura moderna veio renovar o interesse pelos métodos agrícolas alternativos. O Sr. Fukuoka emergiu como porta-voz da revolução agrícola no Japão. Desde a publicação de *A Revolução de uma Palha*, em Outubro de 1975, o interesse pela agricultura selvagem aumentou rapidamente entre os japoneses.

Durante o ano e meio em que trabalhei com o Sr. Fukuoka, regressei com frequência à minha quinta em Quioto. Aí, todos estão desejosos de experimentar o novo método e, pouco a pouco, parcelas cada vez maiores da nossa propriedade foram convertidas à agricultura selvagem.

Para além do arroz e do centeio em rotação tradicional, cultiva-

mos também, utilizando o método do Sr. Fukuoka, trigo, trigo-sarraceno, batatas, milho e soja. Para semear o milho e outras culturas em regos que germinam lentamente, fazemos um buraco no solo com um pau ou com uma haste de bambu, e largamos uma semente em cada buraco. Entre o milho plantamos soja seguindo o mesmo método, ou enrolando as sementes em bolinhas de argila e espalhando-as na superfície do campo. Depois ceifamos as ervas daninhas e o trevo-branco da cobertura do solo, e cobrimos os campos com palha. O trevo volta a nascer, mas só depois de o milho e a soja terem vingado.

O Sr. Fukuoka teve ocasião de nos ajudar fazendo algumas sugestões, mas pouco a pouco vimo-nos obrigados a ajustar o método às nossas diversas culturas e às nossas condições locais, corrigindo os nossos erros. Sabíamos desde o início que seriam necessárias bastantes estações, tanto para a terra como para os nossos espíritos, para passarmos à agricultura selvagem. A transição tornou-se um processo permanente.

Larry Korn

Notas sobre a tradução

Uma tradução literal de uma língua para outra seria já um grande desafio, mas manter ao mesmo tempo o sabor e o contexto cultural do original é ainda mais difícil. Em particular, o japonês é uma língua muito subtil para exprimir o tipo de experiência espiritual e ensinamento filosófico que encontramos neste livro. Termos como "discriminatório" e conhecimento "não-discriminatório", o "não-intelecto" e o "não-agir" não têm equivalente na nossa língua, e por isso foram traduzidos à letra, sendo fornecidas explicações suplementares em notas de rodapé.

A utilização do paradoxo, do ilógico e da contradição aparente para conseguir quebrar os esquemas habituais de pensamento, é um meio didáctico comum entre os filósofos orientais. Passagens que tais não são necessariamente para serem compreendidos literalmente ou em sentido figurado, funcionando antes como exercícios destinados a abrir a consciência a percepções que estão fora do alcance da inteligência.

A palavra japonesa MUGI, traduzida por "cereal de Inverno", abarca o centeio, a cevada e o trigo. Os métodos de cultivo destes cereais são semelhantes, salvo que o trigo demora mais algumas semanas a amadurecer. O centeio e a cevada são mais comummente cultivados no Japão porque o trigo não amadurece antes do meio da estação das chuvas.

A palavra Japonesa MIKAN foi traduzida por citrino. O citrino oriental mais comum é a tangerina. Embora sejam cultivadas numerosas variedades de tangerina no Japão, a mais comum é um pequeno fruto laranja que se assemelha muito à nossa clementina.

Quando o contexto assim o exige, especificam-se as variedades precisas de cereais e de citrinos.

A tradução de *A Revolução de uma Palha* começou a fazer-se na quinta do Sr. Fukuoka, e sob a sua supervisão, na Primavera de 1976. Não é uma tradução palavra a palavra. Foram incluídas no texto partes de outros trabalhos do Sr. Fukuoka, assim como excertos de conversas mantidas com ele.

L. K.

A Revolução de Uma Palha

I

Considere-se esta palha

Acredito que uma revolução pode começar a partir desta única palha. À primeira vista, esta palha de arroz parece leve e insignificante. Dificilmente acreditaremos que ela possa desencadear uma revolução. Mas eu consegui compreender o peso e o poder esta palha. Para mim, esta revolução é bem real.

Observem-se estes campos de cevada e centeio. Este grão que amadurece dará cerca de 59 quintais por hectare. Creio que isso equivale aos mais elevados rendimentos da Prefeitura de Ehime. E se isso iguala os mais elevados rendimentos da Prefeitura de Ehime, pode igualar facilmente as melhores colheitas de todo o país, uma vez que Ehime é uma das principais regiões agrícolas do Japão. E além disso estes campos não são lavrados há vinte e cinco anos

Para plantar, limito-me a semear à mão, no Outono, o centeio e a cevada em campos diferentes, enquanto o arroz ainda está no pé. Algumas semanas mais tarde ceifo o arroz e espalho a palha de arroz pelos campos.

O mesmo acontece com as sementeiras de arroz. Os nossos cereais de Inverno serão cortados por volta do dia 20 de Maio. Semeio o arroz à mão cerca de duas semanas antes da cevada e do centeio. Depois da colheita, espalho a palha de cevada e de centeio pelo campo.

Suponho que utilizar o mesmo método para semear o arroz e os cereais de Inverno pertence apenas a este tipo de agricultura. Mas há um caminho mais fácil. Enquanto atravessamos o campo seguinte chamo a atenção para o facto de aí o arroz ter sido semeado no Outono passado, em simultâneo com os cereais de Inverno. Neste campo, todas as sementeiras do ano estavam terminadas antes do dia de Ano Novo.

Pode notar-se também que nestes campos cresce trevo-branco e ervas daninhas. O trevo foi semeado entre os pés de arroz no início de Outubro, um pouco antes do centeio e da cevada. Não me preocupo em semear as ervas daninhas porque elas crescem sozinhas com toda a facilidade.

Sendo assim, a ordem das sementeiras neste campo é a seguinte: no início de Outubro o trevo é semeado à mão por entre o arroz, seguindo-se os cereais de Inverno, a meados do mês.

E estes campos não são lavrados há vinte e cinco anos.

No princípio de Novembro, o arroz é ceifado, e depois de semeado o arroz do ano seguinte, a palha é espalhada pelo campo. A cevada e o centeio que aqui vemos originaram-se desta maneira.

Alguns dias são o suficiente para uma ou duas pessoas se ocuparem do cultivo do arroz e dos cereais de Inverno num campo de um are. Parece impossível que haja maneira mais simples de cultivar os cereais.

Este método contradiz em absoluto as técnicas da agricultura moderna. Faz tábua rasa do conhecimento científico e da experiência do camponês tradicional. Com este tipo de agricultura que não usa nem máquinas, nem preparados, nem fertilizantes químicos, é possível obter-se uma colheita igual ou superior à da quinta japonesa média. A prova disso amadurece mesmo em frente aos nossos olhos.

Absolutamente nada

Perguntaram-me recentemente por que razão me empenhei eu neste tipo de agricultura há tanto tempo atrás. Até ao momento nunca tinha discutido isso com ninguém. Parece que não havia como falar do assunto. O seu ponto de partida foi simplesmente — como dizer — um choque, um jorro, uma pequena experiência.

Esta revelação mudou a minha vida por completo. Não é nada de que se possa realmente falar, mas é qualquer coisa que poderia exprimir-se deste modo: "Os homens não conhecem nada. Não há valor intrínseco no que quer que seja, e cada acção é um esforço inútil e sem significado". Isso pode parecer irracional, mas, traduzindo-o por palavras, é a única maneira de o descrever.

Este "pensamento" tomou forma na minha mente, sem que eu o esperasse, quando eu era ainda jovem. Não sabia se esta intuição, de que a inteligência e o esforço humanos são insignificantes, era válida ou não, mas se analisasse estes pensamentos e tentasse bani-los, nada conseguia descobrir em mim mesmo que os contradissesse. Apenas a firme convicção de que deste modo eles se haviam gravado em mim.

Geralmente, pensa-se que não há nada tão magnífico como a inteligência humana, que os seres humanos são criaturas que têm um valor particular e que as suas criações e realizações, tal como são reflectidas pela cultura e a história, são testemunhos maravilhosos disso. Esta é pelo menos a crença geral.

Uma vez que o meu pensamento recusava essa crença, eu era incapaz de transmitir os meus pontos de vista a quem quer que fosse.

Decidi finalmente dar uma forma aos meus pensamentos, pô-los em prática, e assim determinar se o meu discernimento estava certo ou errado. Passar a minha vida na agricultura, a fazer crescer arroz e cereais de Inverno — foi a aposta que fiz.

E qual foi essa pequena experiência que mudou a minha vida?

Há quarenta anos atrás, quando tinha vinte e cinco anos, trabalhava para o Serviço de Alfândegas de Iocoama, na Divisão de Inspecção das Plantas. A minha tarefa principal consistia em inspeccionar as plantas à entrada e à saída para detectar insectos portadores de doenças. Tinha a sorte de ter bastante tempo livre, que passava no laboratório a efectuar pesquisas na área de patologia das plantas, a minha especialidade. Este laboratório situava-se nas proximidades do parque Yamate e dominava o porto de Iocoama do alto da falésia. A Igreja Católica ficava mesmo em frente ao edifício e a Este situava-se a Escola Feminina Ferris. Era um lugar muito tranquilo, o ambiente perfeito para efectuar pesquisas.

O investigador do laboratório de patologia era Eiichi Kurosawa. Eu tinha estudado a patologia das plantas com Makoto Okera, professor no Colégio Agrícola de Gifu, e tinha recebido conselhos de Suehiko Igata, do Centro de Ensaio Agrícola da Prefeitura de Okayama.

Tive muita sorte em ter sido aluno do Professor Kurosawa. Ainda que tenha permanecido largamente desconhecido no mundo académico, foi ele quem isolou e cultivou o cogumelo responsável pela doença da "*bakanae*" do arroz. Foi o primeiro a extrair de uma cultura de fungos a hormona do crescimento da planta, a giberelina. Esta hormona, quando absorvida em pequena quantidade pelas jovens plantas de arroz, tem o efeito particular de provocar um crescimento anormal da planta. Mas, se for dada em excesso, ela provoca uma reacção oposta e causa um atraso no crescimento. No Japão, ninguém prestou grande atenção a esta descoberta, mas além-mar ela tornou-se alvo de investigações activas. Pouco tempo depois, um americano utilizou a giberelina para desenvolver a uva sem grainha.

Eu considerava Kurosawa-san* como se ele fosse o meu próprio pai, e seguindo os seus conselhos construí um microscópio de disse-

* *-san:* forma de cortesia utilisada no Japão tanto para homens como para mulheres.

cação e dediquei-me à pesquisa de doenças da resina que provocam o enfraquecimento do tronco, dos ramos e dos frutos dos citrinos americanos e japoneses.

Observava culturas de fungos ao microscópio, cruzava diversos cogumelos, e criava novas variedades que provocavam novas doenças. O meu trabalho encantava-me. Uma vez que ele exigia uma concentração profunda e prolongada, havia momentos em que era como se perdesse os sentidos durante o meu trabalho.

Essa foi também uma época de juventude e de ardor, e eu não passava o tempo todo fechado na sala de pesquisa. O bairro pertencia à zona portuária de Iocoama, o melhor lugar para a boémia e a boa vida. Foi nessa época que se deu o seguinte episódio. Absorto nos meus pensamentos, de máquina fotográfica na mão, passeava pelo embarcadouro quando reparei numa mulher muito bela. Pensando que constituiria um tema magnífico para uma fotografia, pedi-lhe que posasse para mim. Ajudei-a a subir ao convés de um navio estrangeiro ali ancorado, e pedi-lhe para olhar numa direcção, depois noutra, enquanto lhe tirava várias fotografias. Ela pediu-me que lhe enviasse cópias quando estivessem reveladas. Quando lhe perguntei para onde as enviar, respondeu-me simplesmente "para Ofuna"e partiu sem referir o seu nome.

Assim que revelei o filme, mostrei as fotos a um amigo e perguntei-lhe se a conhecia. Ele sobressaltou-se e disse: "É Mieko Takamine, a grande estrela do cinema mudo". Enviei imediatamente dez ampliações a Mieko, para Ofuna, que pouco depois mas devolveu autografadas. Contudo, faltava uma. Pensando nisso mais tarde, percebi que era o perfil em primeiro plano que faltava; provavelmente mostrava alguma ruga no seu rosto. Fiquei encantado e senti que tivera um vislumbre da alma feminina.

Noutras épocas, tímido e desajeitado como era, costumava frequentar um baile público do bairro Nankinguais. Um dia encontrei aí a cantora popular Noriko Awaya e convidei-a para dançar. Jamais esquecerei a sensação dessa dança porque estava de tal forma esmagado pelo seu corpo enorme que nem sequer conseguia passar o braço à volta da sua cintura.

Em todo o caso, eu era um jovem muito activo, muito feliz, que passava os seus dias no deslumbramento do mundo da Natureza revelada através da óptica do microscópio, e aturdido pela semelhança entre este pequeno mundo exacto e o grande mundo do universo infinito. À noite, apaixonado ou não, divertia-me e deixava-me levar pela boémia. Creio que foi essa vida sem objectivo, aliada ao cansaço de um excesso de trabalho, que finalmente me levou a um período de abatimento na sala de pesquisas. A consequência de tudo isto foi eu ter contraído uma pneumonia aguda e sido internado na sala de tratamento por pneumotórax no último andar do Hospital da Polícia.

Estávamos no Inverno e o vento atirava turbilhões de neve para dentro do quarto através da janela partida. Debaixo dos cobertores estava quente, mas o meu rosto parecia gelo. A enfermeira vinha medir-me a temperatura mas ia-se logo embora.

Como eu estava num quarto privativo, raramente nele entrava alguém. Sentia-me como se tivesse sido atirado para o frio cortante da rua, e brutalmente mergulhado num mundo de isolamento e solidão. Estava frente a frente com o medo de morrer. Pensando nesse medo agora, ele parece-me algo fútil, mas na altura levei-o a sério.

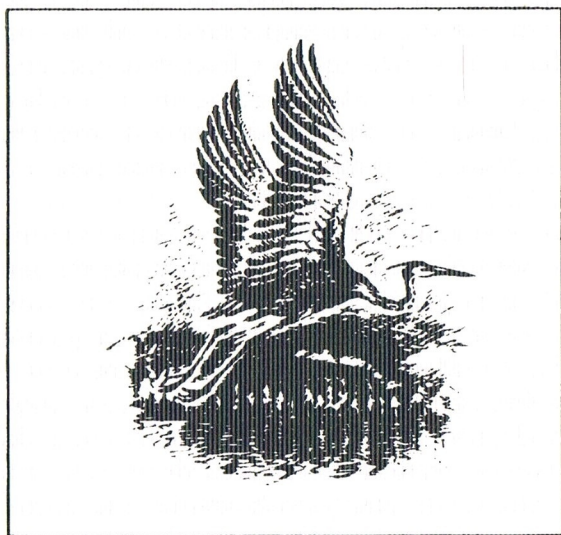
Finalmente, tive alta do hospital, mas não conseguia sair da depressão. Em que é que eu depositara a minha confiança até então? Tinha sido despreocupado e feliz, mas qual era a essência desta satisfação? Uma dúvida sobre a natureza da vida e da morte agoniava-me. Deixei de conseguir dormir e de concentrar-me no meu trabalho. Não encontrava alívio em erráticos passeios nocturnos que dava na falésia e perto do porto.

Uma noite, enquanto caminhava ao acaso, sentei-me esgotado numa colina sobranceira ao porto, acabando por me agachar junto ao tronco de uma grande árvore. Ali fiquei, nem acordado nem adormecido, até de madrugada. Lembro-me ainda que estávamos na manhã do dia 15 de Maio. Numa espécie de atordoamento, olhei a luz que crescia sobre o porto, vendo o nascer do sol, e ao mesmo tempo, de algum modo, não o vendo. Com a brisa soprando do fundo da falésia, o nevoeiro matinal desapareceu de repente. Precisamente nesse momento, surgiu uma garça nocturna que lançou um grito agudo e voou para longe. Consegui ouvi o bater das suas asas. Num ápice dissiparam-se todas as minhas dúvidas e o nevoeiro lúgubre da minha confusão. Tudo aquilo que eu sustentara com forte convicção, tudo quanto habitualmente me tranquilizava, fora varrido pelo vento. Senti que compreendia apenas uma coisa. As palavras saíram

da minha boca sem que eu pensasse nelas: "Neste mundo não existe absolutamente nada..." Senti que nada compreendia.*

Podia constatar que todas as concepções às quais estivera preso, a própria ideia da vida, eram construções vazias. O meu espírito tornou-se leve e claro. Louco de alegria, dancei. Ouvia os passarinhos chilrear nas árvores e via as ondas a brilhar ao longe sob o sol nascente. As folhas dançavam, verdes e luzidias. Sentia que era verdadeiramente o céu na terra. Desapareceu tudo quanto antes me possuíra, e todas as angústias, como se fossem sonhos, ilusões, e revelou-se alguma coisa que se poderia chamar a "verdadeira Natureza".

Creio poder afirmar, com toda certeza, que a minha vida mudou completamente a partir da experiência daquela manhã.

Apesar da mudança, no fundo eu continuava a ser um homem médio e estouvado, e até hoje não mudei. Visto de fora, não há pessoa mais banal do que eu, e não se passou nada de extraordinário na minha vida quotidiana. Mas a certeza de que sei pelo menos

* "Nada compreender", neste sentido, é reconhecer a insuficiência do conhecimento intelectual.

essa coisa não mudou desde aquela época. Passei trinta, quarenta anos, a verificar se me enganara ou não, meditando sempre, mas nem uma única vez encontrei qualquer prova contrária à minha convicção.

O facto de em si esta concepção encerrar um grande valor não significa que um valor particular esteja associado à minha pessoa. Continuo a ser simplesmente um homem, a bem dizer não passo de um velho corvo. Ao observador ocasional, posso parecer humilde ou arrogante. Digo sempre aos jovens que sobem até ao meu pomar para não tentarem imitar-me, e fico realmente furioso quando alguém não leva a sério o meu conselho. Antes lhes peço que vivam simplesmente na Natureza e que se apliquem ao seu trabalho quotidiano. Não, não tenho nada de extraordinário, mas aquilo que entrevi é imensamente importante.

Regresso à terra

No dia seguinte a esta experiência, 16 de Maio, apresentei-me no meu local de trabalho e pedi a demissão. Os meus superiores e amigos ficaram estupefactos. Não sabiam o que pensar. Fizeram-me uma festa de despedida num restaurante que ficava por cima do embarcadouro, mas o ambiente era algo bizarro. Este jovem, que até ao dia anterior se dera bem com toda a gente, que não parecia particularmente insatisfeito no seu trabalho, que pelo contrário se consagrara sinceramente à sua investigação, tinha anunciado brutalmente a sua demissão. E eu lá estava, rindo alegremente.

Dirigi-me então a cada um deles nestes termos: "Deste lado fica o embarcadouro. Do outro, o rio Môle. Se pensarem que a vida está deste lado, a morte está do outro. Se quiserem desembaraçar-se da ideia de morte, deviam desembaraçar-se também da ideia de que a vida está deste lado. Vida e morte são uma só coisa".

Quando eu disse isto, todos se inquietaram ainda mais comigo. "Que diz ele? Deve ter perdido a cabeça", devem ter pensado. Acompanharam-me todos de semblante triste. Eu era o único a caminhar com entusiasmo, numa alegria louca.

Naquela época, o meu companheiro de apartamento preocupava-se muito comigo e sugeriu-me que fizesse uma pausa num lugar calmo, talvez uma ida até à península de Boso-hanto. Parti, pois.

Teria partido para qualquer lugar que fosse, se mo tivessem pedido. Subi para o autocarro e viajei durante muitos quilómetros, contemplando o desenho axadrezado dos campos e as pequenas aldeias ao logo da estrada. Numa paragem, vi um pequeno painel que indicava: "Utopia". Desci do autocarro e pus-me à sua procura.

Na zona costeira havia uma pequena pousada e, subindo a falésia. encontrei um lugar de onde a vista era verdadeiramente magnífica. Fiquei na pousada, passando os dias a dormitar na erva alta que dava para o mar. Isto pode ter durado alguns dias, uma semana ou um mês; em todo o caso, fiquei algum tempo naquele lugar. À medida que os dias passavam, a minha alegria diminuía e comecei a tentar descobrir o que se passara. Dir-se-ia que finalmente caíra em mim.

Fui a Tóquio, onde fiquei algum tempo, passando os dias a caminhar pelo parque, detendo as pessoas na rua e falando com elas, dormindo aqui e ali. O meu amigo, preocupado comigo, veio ver como é que eu estava. "Não estarás a viver num mundo de sonho? Num mundo de ilusão?", perguntou-me. "Não", respondi eu, "Quem vive no mundo do sonho és tu". Quando o meu amigo se voltou para mim para se despedir, respondi qualquer coisa como "Não digas adeus. Separar-se é separar-se, simplesmente". O meu amigo pareceu ter perdido toda a esperança.

Abandonei Tóquio, passei pelo Kansai* e fui para sul, até Kyushu. Gostava de andar de um lado para outro, empurrado pelo vento. Interpelava muitas pessoas sobre a minha convicção de que nada tem significado ou valor, que todas as coisas regressam ao nada.

Mas era conceber demasiado, ou muito pouco, para o mundo quotidiano. Não havia o mínimo de comunicação. Pensava eu que a ideia da inutilidade seria um grande benefício para o mundo, e especialmente para o mundo actual, que tão vivamente se move na direcção oposta. Para dizer a verdade, eu deambulava com a intenção de espalhar a nova pelo país. O resultado foi que, por onde quer que passasse, era ignorado como um excêntrico. Por isso, regressei à quinta do meu pai, no campo.

Naquela época, o meu pai tinha uma plantação de tangerineiras. Mudei-me para uma cabana na montanha e comecei a viver uma vida muito simples, primitiva. Pensava que se, aqui, como produtor de citrinos e de cereais, pudesse demonstrar verdadeiramente a

* Osaka, Kobe, Quioto.

minha concepção, o mundo reconheceria a sua veracidade. Ao invés de propor uma centena de explicações, a prática desta filosofia não seria a melhor maneira de o conseguir? O meu método de "não-acção"* para trabalhar a terra nasceu com este pensamento. Corria o ano de 1938, o 13º do reinado do actual imperador.

Instalei-me na montanha e tudo correu bem até ao momento em que o meu pai me confiou as árvores abundantemente carregadas do pomar. Já as tinha podado "em forma de copo de saké", para que se pudesse apanhar a fruta mais facilmente. Quando as deixei ao abandono nesse estado, os ramos entrelaçaram-se, os insectos atacaram as árvores e todo o pomar definhou quase de imediato.

Eu estava convencido de que os cereais crescem por si sós e que não é preciso fazê-los crescer. Agira convencido de que se devia deixar cada coisa seguir o seu curso natural, mas notei que se aplicarmos este modo de pensar de uma só vez, as coisas não tardam a correr mal. Isto é abandono, não é "agricultura selvagem".

O meu pai ficou aterrado. Disse que eu devia redisciplinar-me, talvez arranjar emprego noutro sítio e regressar quando voltasse a ter juízo. Naquela altura, o meu pai era o presidente da câmara da aldeia. Os outros membros da comunidade tinham dificuldade em se relacionar com o seu filho excêntrico que, manifestamente, não podia conciliar-se com o mundo uma vez que vivia sozinho nas montanhas. Contudo, como eu detestava a perspectiva de ter de cumprir serviço militar, e como a guerra se tornasse cada vez mais violenta, decidi acatar humildemente o desejo do meu pai e arranjar trabalho.

Nesse tempo, os técnicos especializados eram raros. No Centro de Ensaio da Prefeitura de Kochi ouviram falar de mim e acabaram por me oferecer o lugar de Chefe de Pesquisa na Vigilância das Doenças e dos Insectos. Abusei da bondade da Prefeitura de Kochi durante quase oito anos. No centro de ensaio, tornei-me director da divisão de agricultura científica e nas minhas investigações dediquei-me a aumentar a produtividade alimentar em tempo de guerra. Mas a bem dizer passei esses oito anos a reflectir sobre a relação entre agricultura científica e natural. A agricultura química, que utiliza os resultados do trabalho da inteligência humana, era

* Através desta expressão o Sr. Fukuoka chama a atenção para a simplicidade relativa do seu método. Esta forma de trabalhar a terra exige trabalho, sobretudo durante a colheita, embora muito menos do que os outros métodos.

considerada superior. A questão que sempre se mantivera no fundo do meu espírito era se a agricultura natural podia ou não fazer frente à ciência moderna.

Quando a guerra acabou, senti a frescura de um vento de liberdade, e com um suspiro de alívio regressei à minha aldeia natal para voltar a dedicar-me à agricultura.

Para uma agricultura de não-acção

Durante trinta anos vivi unicamente na minha quinta. Poucos contactos tive com pessoas exteriores à minha própria comunidade. Durante todos estes anos, tive como objectivo exclusivo um método de agricultura de "não-acção".

O caminho habitual para desenvolver um método é perguntar: "E se experimentássemos isto?" ou "E se experimentássemos aquilo?", introduzindo uma série de técnicas umas atrás das outras. Isto é a agricultura moderna e o seu único resultado é tornar o agricultor mais ocupado.

Segui o caminho oposto. Ambicionava um modo de cultivo* que desse prazer, fosse natural, e que acabasse por tornar o trabalho mais leve e não mais duro. "E se não fizéssemos isto? E se não fizéssemos aquilo?" — tal era a minha maneira de pensar. Finalmente, cheguei à conclusão que não era necessário lavrar, espalhar adubo, fazer composto, usar insecticida. Quando se chega a este ponto, poucas práticas agrícolas são verdadeiramente necessárias.

A razão pela qual as técnicas aperfeiçoadas parecem necessárias é

* Cultivar tão simplesmente quanto possível no meio ambiente natural, e cooperando com ele, ao invés da aproximação moderna que aplica de forma crescente técnicas cada vez mais complexas para refazer inteiramente a Natureza em benefício dos seres humanos.

que o equilíbrio natural foi de tal modo abalado por estas mesmas técnicas que a terra se tornou dependente delas.

Esta linha de raciocínio não se aplica apenas à agricultura, mas também a outros aspectos da sociedade humana. Médicos e medicamentos tornam-se necessários quando as pessoas criam um ambiente malsão. Em si a educação institucional não tem valor intrínseco, mas torna-se necessária quando a humanidade cria uma situação na qual devemos tornar-nos "instruídos" para nela percorrermos o nosso caminho.

Antes do fim da guerra, quando subi ao pomar para pôr em prática aquilo que então pensava ser a agricultura selvagem, não fiz poda alguma e deixei o pomar entregue a si mesmo. Os ramos entrelaçaram-se, as árvores foram atacadas por insectos, quase um hectare de tangerineiras definhou e morreu. Desde esse tempo e ainda hoje, a questão "Qual é o modelo natural?" não deixou de ocupar o meu espírito. No decurso da minha caminhada para chegar a uma resposta, aniquilei ainda 400 árvores. Finalmente, senti que podia dizer com certeza: "Este é o modelo natural".

Na medida em que as árvores se afastam da sua forma natural, a

Ambicionava um modo de cultivo que desse prazer...

poda e a destruição dos insectos tornam-se necessárias; na medida em que a sociedade humana se desliga de uma vida próxima da Natureza, a educação torna-se necessária. Na Natureza, uma educação formal não tem qualquer função.

Ao educarem os filhos, muitos pais cometem o mesmo erro que eu cometi no princípio, no pomar. Por exemplo, ensinar música às crianças é tão inútil como podar as árvores do pomar. O ouvido de uma criança recebe a música. O murmúrio de um regato, o coaxar das rãs perto do rio, o sussurrar das folhas na floresta, todos estes sons da Natureza são música — música verdadeira. Mas quando diversos ruídos perturbadores penetram no ouvido e o confundem, degenera o conhecimento que a criança tem da música directa e pura. Se a deixarem continuar por este caminho, a criança será incapaz de escutar o chamado de uma ave ou o som do vento como sendo cantos. É por isso que a educação musical é considerada como sendo benéfica para o desenvolvimento da criança.

Pode acontecer que a criança educada com um ouvido puro e claro seja incapaz de tocar árias populares no violão ou ao piano, mas penso que isto nada tem a ver com a capacidade para ouvir a música verdadeira ou cantar. É quando a criança tem o coração pleno de canto que podemos dizer que ela é dotada para a música.

Todos nós, ou quase, pensamos que a "Natureza" é uma coisa boa, mas poucos são capazes de apreender a diferença entre natural e não natural.

Se cortarmos com tesouras um único rebento de uma árvore de fruto, isso pode causar uma desordem impossível de reparar. Quando crescem segundo a forma natural, os ramos estendem-se alternadamente a partir do tronco e as folhas recebem a luz do sol uniformemente. Se esta ordem natural for quebrada, os ramos entram em conflito, estendem-se uns por baixo dos outros, emaranham-se, e as folhas apodrecem nos sítios onde o sol não consegue entrar. Os estragos causados pelos insectos aumentam. Novos ramos secam se a árvore não for podada no ano seguinte.

Os seres humanos não procedem bem quando fazem as suas aldrabices. Deixam os estragos por reparar e quando os resultados desfavoráveis se acumulam, trabalham com todas as suas forças para repará-los. Quando as acções rectificativas parecem resultar, vêm a tomar estas medidas por esplêndidas realizações. As pessoas procedem assim repetidamente. É como se um louco se lembrasse de partir as telhas do seu telhado caminhando pesadamente sobre ele. Depois, quando começa a chover e o tecto começa a apodrecer, sobe apressadamente ao telhado para reparar os estragos, regozijando-se no fim por ter encontrado uma solução miraculosa.

Passa-se o mesmo com o sábio. Mergulhado nos livros noite e dia, vai fatigando os olhos e ficando míope, e se lhe perguntamos em que é que, c'os diabos, ele pode ter andado a trabalhar durante todo este tempo — foi para se tornar o inventor dos óculos de correcção da miopia.

Regresso à origem

Apoiando-me no longo cabo da minha gadanha, faço uma pausa no trabalho do pomar e abarco com o olhar as montanhas e a aldeia mais abaixo. Espanta-me que as filosofias das pessoas tenham vindo a evoluir mais rapidamente do que a as estações em constante mudança.

O caminho que segui, esta agricultura selvagem, que parece estranho a muitos, explica-se primeiro como reacção à evolução irreflectida e constante da ciência. Mas tudo o que eu fiz ao trabalhar a terra aqui no campo, foi tentar mostrar que a humanidade não sabe nada. Porque o mundo caminha na direcção oposta com uma energia tão violenta, pode parecer que sou retrógrado, mas acredito firmemente que o caminho que escolhi é o mais inteligente.

O número de pessoas interessadas na agricultura selvagem aumentou consideravelmente nestes últimos anos. Os limites do desenvolvimento científico parecem ter sido atingidos, surgem inquietações, e é chegado o momento de fazer uma reavaliação. O que era tido como primitivo e retrógrado é subitamente considerado como estando muito à frente da ciência moderna. *A priori* isto pode parecer estranho, mas eu não o considero nada estranho.

Recentemente, discuti este assunto com o Professor Iinuma da Universidade de Quioto. Há mil anos atrás, no Japão, praticava-se

agricultura sem lavrar o solo, e o cultivo da terra a uma profundidade reduzida não foi introduzido antes da era Tokugawa, há 300 ou 400 anos. A lavra em profundidade foi introduzida no Japão com a agricultura ocidental. Eu dizia que para fazer face aos problemas futuros a nova geração iria regressar a este método tradicional que consiste em não cultivar.

Fazer crescer cereais num campo que não foi lavrado pode parecer à partida uma regressão à agricultura primitiva, mas, com o passar dos anos, este método revelou-se o mais simples, o mais eficaz e o mais moderno de todos, tanto nos laboratórios universitários como nos centros de ensaio agrícola do país. Contradizendo a ciência moderna, esta maneira de trabalhar a terra coloca-se agora no primeiro plano do desenvolvimento da agricultura moderna.

Apresentei esta "sucessão cereal de Inverno/arroz em sementeira directa sem cultivo" nos jornais agrícolas de há vinte anos atrás. Desde esse tempo até hoje, ela tem sido amiúde objecto de publicações e foi apresentada ao grande público em programas de rádio e de televisão, mas ninguém lhe prestou grande atenção.

Hoje, de repente, a história é completamente diferente. Poder-se-ia dizer que a agricultura selvagem se tornou uma grande moda. Jornalistas, professores, investigadores e técnicos vêm aos magotes visitar os meus campos e as cabanas da montanha.

Cada um vê este método de um ponto de vista diferente, faz a sua própria interpretação e depois parte. Um, acha que ele é primitivo; outro, que é retrógrado; outro ainda considera-o o pináculo da criação agrícola; e um quarto saúda-o como uma brecha no futuro. Geralmente, as pessoas interessam-se por esta forma de agricultura unicamente para saber se ela é um passo no futuro ou um regresso à vida do passado. Poucos são capazes de apreender correctamente que a agricultura selvagem está no centro imutável e inalterável da vida agrícola.

Na medida em que se separam da Natureza, as pessoas afastam-se cada vez mais deste centro. Ao mesmo tempo, uma força centrípeta reivindica os seus direitos e cresce o desejo de regressar à Natureza. Mas se as pessoas se deixam levar simplesmente pela reacção, indo para a esquerda ou para a direita conforme a situação, o resultado será apenas um acréscimo de esforços. Passamos pela vida sem ver o ponto imutável da nossa origem que se encon-

tra fora do domínio da relatividade. Acredito que mesmo os actos de "regresso à Natureza" e de anti-poluição, por mais recomendáveis que sejam, não conduzem a um desenlace verdadeiro, original, se forem empreendidos apenas como reacção ao superdesenvolvimento dos nossos dias.

A Natureza não muda, ainda que a maneira de a considerar mude invariavelmente de uma época para outra. Pouco importa a época, a agricultura selvagem existe para sempre como origem da agricultura.

Uma razão que impediu a expansão da agricultura selvagem

Desde há vinte ou trinta anos que este método de cultivo de arroz e de cerais de Inverno foi testado num grande leque de climas e de condições naturais. No Japão, quase todas as prefeituras efectuaram testes comparando os resultados da "sementeira directa sem cultivo" com os dos arrozais e das culturas de cevada e de aveia em regos, como se faz habitualmente. Estes testes não produziram nenhuma prova contradizendo a aplicabilidade universal da agricultura selvagem.

E por consequência podemos perguntar-nos por que motivo esta verdade não se expandiu. Penso que uma das razões é que o mundo se especializou de tal modo que as pessoas se tornaram incapazes de apreender integralmente o que quer que seja. Por exemplo, um perito em prevenção dos estragos provocados pelos insectos, do Centro de Ensaio da Prefeitura de Kochi, veio até aqui para investigar o facto de haver tão poucos pulgões nos meus campos embora eu não use insecticida. Após investigações sobre a área do habitat, o equilíbrio entre os insectos e os seus inimigos naturais, a velocidade de multiplicação da aranha, etc., descobriu que o pulgão era tão raro nos meus campos como nos do Centro, que são irrigados com venenos mortais um número incontável de vezes.

O Professor ficou igualmente surpreendido ao constatar que, ao mesmo tempo que havia poucos insectos nocivos, os seus

predadores naturais eram muito mais numerosos nos meus campos do que nos campos irrigados. Depois fez-se luz no seu espírito e descobriu que os campos mantinham-se neste estado graças a um equilíbrio natural estabelecido entre as diversas comunidades de insectos. Reconheceu que se o meu método fosse adoptado na generalidade o problema da destruição das colheitas pelo pulgão podia ser resolvido. Depois entrou na sua viatura e regressou a Kochi.

Mas se me perguntarem se especialistas em fertilidade do solo, ou em colheitas, vindos do centro de ensaio aqui estiveram ou não, a resposta é não, não estiveram. E se alguém sugerisse numa conferência ou numa reunião que este método, ou antes, este não-método, fosse experimentado em grande escala, adivinho a resposta da Prefeitura ou do centro de ensaio: "Lamentamos imenso, mas é cedo demais. Antes de lhe darmos a aprovação final, precisamos de fazer pesquisas definitivas sob todos os ângulos possíveis". Uma conclusão levaria anos a chegar.

Este tipo de coisa está sempre a acontecer. Vieram até esta quinta especialistas e técnicos de todo o Japão. Observando os campos do ponto de vista da sua própria especialidade, cada um destes investigadores achou-os se não notáveis, pelo menos satisfatórios. Mas desde que o Professor da estação de pesquisa nos visitou há 5 ou 6 anos, poucas mudanças houve na Prefeitura de Kochi.

Este ano, o departamento agrícola de Kinki formou uma equipa pluridisciplinar para um projecto de agricultura selvagem no âmbito do qual alunos virão até aqui fazer investigações. Esta aproximação pode significar um passo em frente, mas tenho a impressão que o próximo movimento será dois passos para trás.

Por vezes, pretensos peritos comentam: "A ideia base do método é boa, mas não seria melhor ceifar à máquina?", ou "O rendimento não seria superior se usasse fertilizante ou pesticida em certos casos ou em certas ocasiões?" Há sempre quem tente misturar a agricultura selvagem e a científica, mas esta maneira de pensar erra completamente o alvo. O agricultor que se encaminha para o compromisso deixa de poder criticar a ciência ao nível dos princípios.

A agricultura selvagem é suave e fácil e exige um retorno à origem da agricultura. Um único passo que se afaste da origem só pode ser um passo extraviado.

A Humanidade não conhece a Natureza

Mais tarde, pensei que o objectivo seria atingido quando os sábios, os políticos, os artistas, os filósofos, os religiosos e todos aqueles que trabalham nos campos se reunissem aqui, contemplassem os campos e conversassem em conjunto. Penso que é o género de coisa que deve acontecer para que as pessoas ultrapassem o horizonte da sua especialidade.

Os sábios pensam que são capazes de compreender a Natureza. É a posição que assumem. Porque estão convencidos de que podem compreender a Natureza, confiamos-lhes o seu estudo e a sua exploração. Contudo, penso que a compreensão da Natureza ultrapassa o alcance da inteligência humana.

Costumo dizer aos jovens que vivem nas cabanas da montanha, que vêm até aqui para dar uma ajuda e aprender a agricultura selvagem, que toda a gente pode ver as árvores na montanha. Podemos ver o verde das folhas; podemos ver os pés de arroz. Cada um pensa que sabe o que é o verde. Contactando dia e noite com a Natureza, chegamos por vezes a pensar que conhecemos a Natureza. Mas quando pensamos que começamos a compreender a Natureza, podemos estar seguros de que estamos no mau caminho.

Por que razão é impossível conhecer a Natureza? Aquilo que concebemos como sendo a Natureza não passa da ideia de Natureza que emana da inteligência de cada um. Quem vê a verdadeira

Natureza são as crianças. Elas vêem sem pensar, de forma nítida e clara. Mas a partir do momento em que ficam a conhecer nem que seja o nome das plantas, uma tangerineira da família dos citrinos, um pinheiro da família dos pinheiros, deixam de ver a Natureza na sua verdadeira forma.

Um objecto visto isoladamente do todo não é o ser verdadeiro.

Especialistas em áreas diferentes reunem-se e observam um pé de arroz. O especialista em doenças causadas pelos insectos vê apenas os estragos causados pelos insectos, o especialista em nutrição das plantas considera apenas a robustez das plantas. No estado em que as coisas estão, este tipo de atitude é inevitável.

Eis um exemplo: disse àquele senhor da estação de pesquisa, quando ele estudou a relação entre os pulgões do arroz e as aranhas nos meus campos: "Professor, ao estudar as aranhas está a interessar-se apenas por um dos muitos predadores naturais do pulgão. Este ano as aranhas apareceram em grande número, mas no ano passado foram os sapos. Antes disso, foram as rãs que predominavam. Há inúmeras variações".

Para a investigação especializada, é impossível perceber o papel de um determinado predador numa certa época, no âmbito da complexidade das relações entre os insectos. Há estações em que a população de pulgões é reduzida porque há muitas aranhas. Há

épocas em que chove muito e as rãs fazem desaparecer as aranhas, ou então chove tão pouco que nem os pulgões nem as rãs aparecem.

Os métodos de controle dos insectos que ignoram as relações entre os próprios insectos são completamente inúteis. A pesquisa sobre as aranhas e os pulgões deve considerar também a relação entre aranhas e rãs. Quando as coisas chegam a este ponto, um professor especialista na rã torna-se igualmente necessário. Especialistas na aranha e no pulgão, um outro em arroz e um em irrigação deverão juntar-se ao grupo.

Além disso, nestes campos há quatro ou cinco espécies diferentes de aranhas. Lembro-me que um dia de manhã cedo, aqui há uns anos, alguém entrou precipitadamente na casa para me perguntar se eu tinha coberto os campos com uma rede de seda, ou algo desse género. Não fazendo ideia do que se tratava, saí para o campo com o fim de dar uma olhada.

Tínhamos acabado de ceifar o arroz, e durante a noite o restolho do arroz e as ervas que aí cresciam tinham sido completamente recobertos por teias de aranha que pareciam seda. Ondulando e cintilando com a brisa matinal, proporcionavam um espectáculo soberbo.

O prodigioso, quando isto acontece, o que é raro, é que dura apenas um dia ou dois. Se olharmos de perto, verificamos que há diversas aranhas por centímetro quadrado. Estão tão juntas no campo que quase não há espaço entre elas. Num are deve haver não sei quantos milhares, ou milhões. Quando se vem observar o campo um ou dois dias mais tarde, repara-se que fios de vários metros de comprido se partiram e ondulam ao vento com cinco ou seis aranhas agarradas umas às outras. É como quando a penugem dos dente-de-leão ou as sementes das pinhas são levadas pelo vento. As jovens aranhas agarram-se aos fios e são levadas a vogar pelo céu.

Este espectáculo é um drama natural assombroso. Vendo-o, compreendemos que os poetas e os artistas deverão juntar-se também ao grupo.

Quando se utilizam produtos químicos num campo, tudo isto é destruído instantaneamente. Um dia, pensando que não faria mal, espalhei as cinzas da lareira nos campos*. O resultado foi tenebroso. Dois ou três dias mais tarde, o campo tinha sido completa-

* O Sr. Fukuoka composta a suas cinzas de madeira e outros detritos orgânicos. Aplica este composto à sua pequena horta.

mente esvaziado das suas aranhas. As cinzas tinham provocado a desintegração dos fios das teias de aranha. Quantos milhares de aranhas tombaram vítimas de um único punhado desta cinza aparentemente inofensiva? Aplicar um insecticida não resulta apenas na eliminação dos pulgões juntamente com os seus predadores naturais; afecta também uma série de outros dramas capitais da Natureza.

Ainda não percebemos o fenómeno destes grandes enxames de aranhas que aparecem nos campos de arroz no Outono, e que, como mestres da evasão, se desvanecem durante a noite. Ninguém sabe de onde vêm, como passam o Inverno e para onde vão quando desaparecem.

É por isso que a utilização de produtos químicos não é um problema apenas do entomólogo. Os filósofos, os religiosos, os artistas e os poetas devem também ajudar a decidir se é ou não admissível a utilização de produtos químicos na agricultura, e quais podem ser as consequências da utilização de fertilizantes, mesmo orgânicos.

Iremos colher cerca de 59 quintais de arroz e 59 quintais de cereais de Inverno em cada hectare desta terra. Se a colheita atingir os 78 quintais, como já aconteceu, será difícil encontrar um resultado melhor em todo o país. Dado que a tecnologia avançada em nada contribuiu para o cultivo deste cereal, ele apresenta-se como uma contradição aos pressupostos da ciência moderna. Aqueles que vierem ver estes campos e aceitarem o seu testemunho, sentirão dúvidas profundas quanto à questão de saber se os homens conhecem ou não a Natureza, e se a Natureza pode ou não ser conhecida no âmbito dos limites da inteligência humana.

A ironia é que a ciência serviu apenas para evidenciar a pequenez do conhecimento humano.

Quatro princípios da agricultura selvagem

Caminhemos com cuidado por estes campos. Libelinhas e borboletas voam ao acaso. As abelhas zumbem de uma árvore em flor para outra. Se afastarmos a espessa folhagem rasteira, veremos insectos, aranhas, rãs, lagartixas e muitos outros pequenos animais que se movimentam na sombra fresca. Toupeiras e minhocas escavam abaixo da superfície.

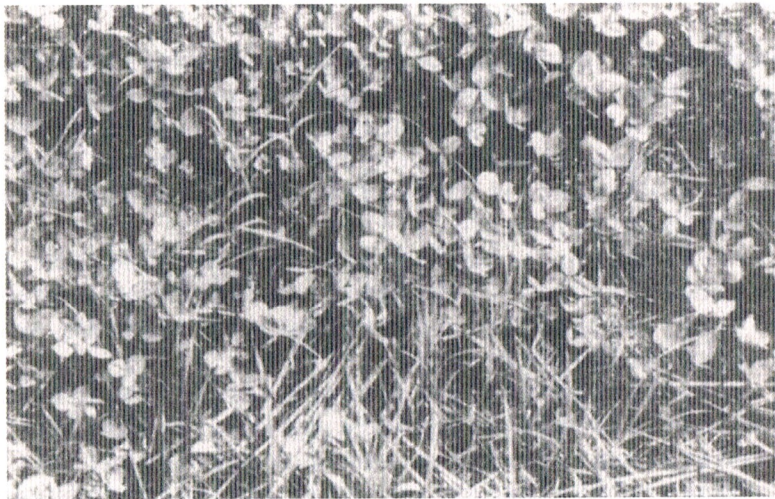
O ecossistema do campo de arroz está em equilíbrio. Nele, as comunidades de insectos e de plantas mantêm relações estáveis. Não é raro que uma doença dos vegetais varra esta região, sem afectar as colheitas nestes campos.

E agora observemos por um instante o campo do vizinho. As ervas daninhas foram todas destruídas pela lavra e os herbicidas. O veneno exterminou os pequenos animais do solo e os insectos. Os fertilizantes químicos queimaram a terra, a sua matéria orgânica e os seus microorganismos. No Verão, vemos camponeses a trabalhar nestes campos usando máscaras de gás e grandes luvas de borracha. Estes campos de arroz que foram permanentemente explorados ao longo de mais de 1500 anos estão agora devastados pela sobre-exploração agrícola de uma única geração.

Quatro Princípios

O primeiro princípio é NÃO CULTIVAR, ou seja, não lavrar nem

revolver a terra. Durante séculos, os agricultores tiveram como certo que a charrua era essencial para fazer crescer as colheitas. Contudo, não cultivar é o fundamento da agricultura selvagem. A terra cultiva-se a si própria, naturalmente, pela penetração das raízes das plantas e pela actividade dos microorganismos, dos pequenos animais e das minhocas.

O segundo princípio é NÃO UTILIZAR FERTILIZANTE QUÍMICO NEM COMPOSTO PREPARADO*. Os homens brutalizam a Natureza e apesar dos seus esforços não conseguem remediar as feridas que causam. As suas práticas agrícolas descuidadas esvaziam o solo dos seus alimentos essenciais, e o esgotamento anual da terra é a sua consequência. Entregue a si próprio,

Uma mistura de palha, uma cobertura de solo com trevo branco plantado ao mesmo tempo que as sementeiras, e a inundação temporária controlam eficazmente as ervas daninhas nos meus campos.

* Para fertilizar, o Sr. Fukuoka faz crescer uma leguminosa que recobre o solo, o trevo branco, torna a colocar a palha batida sobre os campos e junta um pouco de esterco de galinhas.

o solo mantém naturalmente a sua fertilidade, de acordo com o ciclo ordenado da vida das plantas e dos animais.

O terceiro princípio é NÃO MONDAR NEM MECÂNICA NEM QUIMICAMENTE. As ervas daninhas desempenham um papel próprio na construção da fertilidade do solo e no equilíbrio da comunidade biológica. É um princípio fundamental controlar as ervas daninhas, mas não eliminá-las.

O quarto princípio é NENHUMA DEPENDÊNCIA DE PRODUTOS QUÍMICOS.* Desde a altura em que se desenvolveram plantas fracas, consequência de práticas contranatura tais como a lavra e a fertilização, a doença e o desequilíbrio dos insectos tornaram-se um grande problema na agricultura. A Natureza, deixada só, encontra-se em perfeito equilíbrio. Os insectos nocivos e as doenças das plantas estão sempre presentes, mas na Natureza não atingem uma importância que necessite do uso de venenos químicos. A aproximação inteligente ao controle das doenças e dos insectos consiste em fazer crescer colheitas vigorosas num ambiente são.

Cultivo

Quando o solo é cultivado, altera-se o ambiente natural ao ponto de o tornar irreconhecível. As repercussões de tais actos causaram pesadelos a gerações incontáveis de agricultores. Por exemplo, quando se submete à charrua um território natural, ervas daninhas muito resistentes tais como a grama e as azedas chegam por vezes a dominar a vegetação. Quando estas ervas daninhas se instalam, o agricultor é confrontado com uma tarefa quase impossível, a monda anual. Com muita frequência a terra é abandonada.

Quando somos confrontados com tais problemas, a única solução sensata é acabar antes de mais com as práticas contranatura que levaram a essa situação. O agricultor é também responsável pela reparação dos danos que causou. Deve interromper-se o cultivo do solo. Se forem postas em prática medidas suaves como

* O Sr. Fukuoka faz crescer as suas colheitas de cereais sem recurso a qualquer tipo de produto químico. Em algumas árvores do pomar ele recorre ocasionalmente a uma emulsão de óleo de máquina para controlar a cochonila. Não usa nenhum veneno persistente ou de largo espectro, e não tem nenhum "programa" de pesticidas.

espalhar palha e semear trevo, em vez de se utilizar máquinas e produtos químicos fabricados pelo homem para levar a cabo uma guerra de aniquilamento, então o ambiente regressará ao seu equilíbrio natural e mesmo as incómodas ervas daninhas poderão ser controladas.

Fertilizante

Quando falo com especialistas em fertilidade do solo acontece-me perguntar-lhes: "Se um campo for deixado entregue a si próprio, a fertilidade aumenta ou esgota-se?" Habitualmente, hesitam e respondem qualquer coisa como: "Bem, vejamos, vai esgotar-se… Não, não é este o caso se tivermos em conta que cultivando arroz sem fertilizante no mesmo campo durante muito tempo, a colheita se estabiliza nos cerca de 24 quintais por hectare. A terra não enriquece nem se esgota".

Estes especialistas referem-se a um campo cultivado e inundado. Se a Natureza for deixada entregue a si mesma, a fertilidade aumenta. Os restos orgânicos animais e vegetais acumulam-se e são decompostos pelas bactérias e pelos cogumelos existentes à superfície do solo. Com o escoamento da água da chuva, as substâncias nutritivas são profundamente enterradas no solo para se tornarem alimento de microorganismos, minhocas e outros pequenos animais. As raízes das plantas atingem as camadas mais profundas do solo e voltam a trazer as substâncias nutritivas à superfície.

Para termos uma ideia da fertilidade natural da terra, o melhor é um dia irmos passear na encosta selvagem da montanha e vermos as árvores gigantes que crescem sem adubo e sem serem cultivadas. A fertilidade da Natureza ultrapassa o imaginável. É assim.

Se arrasarmos a cobertura natural da floresta e plantarmos pinheiros vermelhos do Japão, ou cedros, durante algumas gerações, o solo esgotar-se-á e ficará exposto à erosão. Pelo contrário, tomemos uma montanha improdutiva com um solo pobre em argila vermelha e nela plantemos pinheiros ou cedros com uma cobertura do solo constituída por trevo e luzerna. Como o adubo verde* solta e enriquece o solo, ervas daninhas e silvas crescem sob as árvores, e começa um ciclo fértil de regeneração. Há casos em que

* As culturas de cobrimento do solo tais como trevo, visco e luzerna, que tratam do solo e o alimentam.

o solo se enriqueceu numa profundidade de dez centímetros em menos de dez anos.

Para fazer crescer as colheitas, também podemos deixar de utilizar fertilizantes preparados. Na maioria dos casos, uma cobertura permanente de adubo verde, e o regresso ao solo de toda a palha e das cascas da debulha serão suficientes. Para fornecer o estrume animal que ajuda a decompor a palha, eu tinha o hábito de deixar os patos andarem em liberdade pelos campos. Se os deixarmos à solta ainda pequeninos, quando as plantas estão a despontar, os patos crescerão ao mesmo tempo que o arroz. Dez patos produzirão todo o estrume necessário para um are, e ajudarão também a controlar as ervas daninhas.

Procedi assim durante muitos anos até que a construção da estrada nacional veio impedir que os patos atravessassem os campos e regressassem ao pátio. Agora uso um pouco de excremento de galinha para ajudar à decomposição da palha. Noutras terras, a utilização de patos ou gado pequeno ainda é possível.

Juntar estrume em excesso pode causar problemas. Houve um ano em que, logo após a apanha do arroz, resolvi alugar meio hectare de campos recentemente cultivados com arroz, por um período de um ano. Esvaziei a água toda dos arrozais e não utilizei fertilizante químico, espalhando simplesmente uma pequena quantidade de excrementos de galinha. Quatro campos desenvolveram-se normalmente. Mas no quinto, por mais que fizesse, as plantas de arroz cresceram espessas demais e foram atacadas pela fusariose. Quando questionei o proprietário sobre este assunto, disse-me que tinha utilizado aquele campo durante todo o Inverno como depósito de estrume de galinhas.

Utilizando palha, adubo verde e um pouco de estrume de aves, podemos obter rendimentos altos sem acrescentar composto nem fertilizante comercial. Ao fim de muitos anos, posso deixar-me ficar tranquilo a observar os procedimentos da Natureza para fazer crescer e fertilizar. E, limitando-me a observar, obtenho colheitas magníficas de legumes, de citrinos, de arroz e de cereais de Inverno, oferendas, por assim dizer, da fertilidade natural da terra.

Vencer as ervas daninhas

Eis alguns pontos-chave a ter em conta no modo de lidar com as ervas daninhas:

A partir do momento em que se deixa de cultivar, a quantidade de ervas daninhas decresce nitidamente. De igual modo, mudam as variedades de ervas daninhas presentes num determinado campo.

Se semearmos enquanto a colheita anterior ainda amadurece, estas sementes germinam antes das ervas daninhas. As ervas daninhas de Inverno só crescem depois da ceifa do arroz, mas nessa altura já os cereais de Inverno vingaram. As ervas daninhas de Verão só nascem depois de ceifadas a cevada e a aveia, mas nessa altura já o arroz cresce com vigor. Calculando as sementeiras de modo a não haver intervalo entre a sucessão das culturas, estamos a dar às sementes um grande avanço sobre as ervas daninhas.

Se recobrirmos inteiramente o campo com palha, logo pós a ceifa, paramos momentaneamente a germinação das ervas daninhas. O trevo-branco, semeado ao mesmo tempo que as sementeiras, também ajuda a controlar as ervas daninhas.

A habitual via de acção para combater as ervas daninhas é lavrar o solo. Mas quando se lavra o solo, as sementes nele profundamente enterradas, e que de outro modo jamais teriam germinado, voltam à superfície e damos-lhes uma oportunidade para germinarem. Mais ainda, nestas condições conferimos vantagem às variedades de germinação e crescimento rápidos. Deste modo, poder-se-ia dizer que o agricultor que tenta controlar as ervas daninhas através da cultura do solo está literalmente a plantar as sementes do seu próprio infortúnio.

Controle das "doenças"

Deve dizer-se que ainda há pessoas que pensam que se não utilizarem produtos químicos, as suas árvores de fruto e os seus campos definharão sob o seu olhar. Na verdade, é *utilizando* estes produtos químicos que as pessoas criam, sem o saber, as condições através das quais este medo infundado pode tornar-se realidade.

Recentemente, os pinheiros vermelhos do Japão sofreram sérios estragos devido a uma irrupção de hilóbia da casca (cancro do pinheiro). Os silvicultores usam agora helicópteros para tentar acabar com a devastação fazendo pulverizações aéreas. Não nego que isto seja eficaz a curto prazo, mas sei que deve haver outra maneira de proceder.

Segundo as últimas pesquisas, os cancros provocados pela hilóbia não são uma infestação directa, mas prolongam a acção de parasitas mediatos. Os parasitas procriam no interior do tronco, bloqueiam o transporte de água e dos elementos nutritivos, e causam eventualmente o definhamento e a morte do pinheiro. Naturalmente, a causa profunda ainda não foi devidamente esclarecida.

Os parasitas alimentam-se de um cogumelo que se encontra no interior do tronco da árvore. Por que razão terá este cogumelo começado a proliferar assim no interior da árvore? Será que o cogumelo começou a multiplicar-se já depois do aparecimento do parasita? Ou será que o parasita apareceu porque o cogumelo já lá estava? Isto resume-se à questão: Quem surgiu primeiro, o cogumelo ou o parasita?

Além disso, há um outro micróbio, acerca do qual se sabe muito pouco, que acompanha sempre o cogumelo, e um vírus tóxico para o cogumelo. Como os efeitos se encadeiam em todos os sentidos, a única coisa de que estamos absolutamente certos é que os pinheiros definham numa quantidade que não é habitual.

É impossível saber-se qual é a verdadeira causa do cancro do pinheiro, ou quais são as consequências profundas do "remédio". Ao intervirmos às cegas, não podemos deixar de plantar as sementes da próxima grande catástrofe. Não, não posso regozijar-me por saber que as devastações directas da hilóbia se resolveram com vaporizações de produtos químicos. O recurso a produtos químicos agrícolas é a maneira mais absurda que existe para tratar problemas como este, e apenas servirá para conduzir a problemas mais graves no futuro.

Estes quatro princípios da agricultura selvagem — (não cultivar, não utilizar adubos químicos nem composto preparado, não mondar nem com herbicida nem à mão, e nenhuma dependência de produtos químicos) — obedecem à ordem natural e conduzem ao reabastecimento da riqueza natural. Todas as minhas tentativas seguiram esta linha de ideias. É este o cerne do meu método para cultivar legumes, cereais e citrinos.

Agricultura no meio de ervas daninhas

Uma grande variedade de espécies de ervas daninhas crescem juntamente com as sementeiras e o trevo-branco nestes campos. A palha de arroz que foi espalhada pelo campo no Outono passado já se decompôs num húmus rico. A colheita atingirá cerca de 59 quintais por hectare.

Ontem, quando o Professor Kawase, uma autoridade no estudo de plantas forrageiras, e o Professor Hiroe, que efectua pesquisas sobre plantas primitivas, viram a fina camada de adubo verde dos meus campos, chamaram-lhe uma obra de arte magnífica. Um agricultor local, que esperara ver os meus campos completamente recobertos de ervas daninhas, ficou surpreendido por verificar que a cevada crescia tão vigorosamente entre as numerosas outras plantas. Peritos técnicos, igualmente vindos até aqui, viram as ervas daninhas, viram o agrião-dos-campos e o trevo que crescem por todo o lado, e partiram abanando a cabeça de admiração.

Há vinte anos atrás, quando encorajei o uso de uma cobertura permanente do solo nos pomares, não havia sequer um pé de erva visível nos campos ou nos pomares de todo o país. Ao verem pomares como os meus, as pessoas acabaram por compreender que as árvores de fruto podiam muito bem crescer no meio de todas as espécies de ervas. Hoje em dia, os pomares cobertos de erva são comuns no Japão, e os que o não são tornaram-se raros.

O mesmo se passa com os campos de cereais. Arroz, cevada e aveia podem crescer com sucesso enquanto os campos estão cobertos de trevo e de ervas daninhas durante todo o ano.

Recordemos, de forma mais detalhada, o programa anual das sementeiras e colheitas nestes campos. No início de Outubro, antes da ceifa, semeia-se à mão, por entre os pés de arroz que estão a acabar de amadurecer, o trevo-branco e os cereais de Inverno da variedade de crescimento rápido. O trevo e a cevada, ou a aveia, rebentam e crescem entre dois a dois centímetros e meio até cinco centímetros durante o tempo que o arroz precisa para estar pronto a ser ceifado. Durante a ceifa do arroz, os rebentos são pisados

Num dia é possível fazer bolinhas de argila suficientes para semear cerca de dois hectares. Constatei que nos sítios onde as bolinhas estão cobertas de palha, as sementes germinam bem e não apodrecem nem mesmo em anos chuvosos.

* Por hectare semeiam-se cerca de 5 kgs. de trevo-branco e trinta a sessenta quilos de cereais de Inverno. Para agricultores inexperientes ou campos de solo duro ou pobre, é mais seguro semear mais espessamente no princípio. À medida que o solo vai sendo melhorado pela palha em decomposição e pelo adubo verde, e que o agricultor se familiariza com o método de sementeira directa sem cultivo, a quantidade de sementes poderá ser reduzida.

pelos ceifeiros mas recuperam muito rapidamente. Após a malha do arroz, toda a palha é espalhada pelo campo.

Quando o arroz é semeado no Outono, e deixado a descoberto, as sementes são muitas vezes comidas pelos ratos ou pelos pássaros, ou então apodrecem ao sol; é por isso que envolvo as sementes de arroz em bolinhas de argila antes de as semear. As sementes são espalhadas numa bandeja ou numa cesta que se sacode num movimento circular de vaivém. Salpicam-se as sementes com argila finamente pulverizada e junta-se de vez em quando um fino

Em Outubro, depois da ceifa do arroz e de feitas as sementeiras do ano seguinte, a palha é espalhada pelo campo.

vapor de água. Com isto formam-se pequenas bolinhas com cerca de um centímetro de diâmetro. Há um outro processo para fazer as bolinhas:

— Primeiro demolham-se as sementes de arroz descascado durante algumas horas. Depois retiram-se e misturam-se com argila humedecida, amassando tudo com os pés ou as mãos. De seguida, prensa-se a argila através de uma peneira de rede de

galinheiro para separá-la em pequenos torrões. Os torrões devem ser deixados a secar durante um dia ou dois, ou até que se possam ser facilmente enrolados em bolinhas com as palmas das mãos. Idealmente, haverá uma semente por bolinha. Num dia podem fazer-se bolinhas suficientes para semear cerca de dois hectares.

Segundo as condições, por vezes enfio nas bolinhas as sementes dos outros cereais e legumes, antes de as semear.

De meados de Novembro a meados de Dezembro é a boa altura para semear à mão as bolinhas contendo as sementes de arroz por entre as jovens plantas de cevada ou de aveia, mas elas podem também ser semeadas à mão na Primavera*. Sobre o campo estende-se uma fina camada de excremento de aves para ajudar à decomposição da palha e ficam terminadas as sementeiras do ano.

Em Maio, ceifam-se os cereais de Inverno. Depois de malhados, toda a palha é espalhada pelo campo.

Faz-se então entrar água, que se deixa estagnar entre uma semana a dez dias. Isto provoca um enfraquecimento das ervas daninhas e do trevo e permite ao arroz romper por entre a palha. Durante Junho e Julho a chuva é suficiente; em Agosto, faz-se passar água corrente pelo campo uma vez por semana, sem a deixar estagnar. Aproximam-se agora as colheitas de Outono.

É este o ciclo anual da cultura arroz/cereais de Inverno, pelo método natural. As sementeiras e as colheitas seguem de tão perto o modelo da Natureza que se pode considerar que elas seguem o seu processo natural em vez de uma técnica agrícola.

Uma hora ou duas são o suficiente para que um agricultor faça uma sementeira e estenda a palha num are. Exceptuando a colheita, uma pessoa sozinha pode cultivar os cereais de Inverno, e para o arroz bastam duas ou três pessoas utilizando apenas os utensílios tradicionais japoneses. Não há método mais fácil nem simples para fazer crescer as sementes. Este método pouco mais requer do que semear à mão e espalhar palha, mas precisei de mais de 30 anos para atingir esta simplicidade.

Este modo de trabalhar a terra desenvolveu-se em conformidade

* Semeiam-se 20 a 40 quilos de arroz por hectare. Nos finais de Abril, o Sr. Fukuoka verifica a germinação das sementes e lança ao solo um complemento de bolinhas se necessário. Ver igualmente a nota de rodapé da página 41.

com as condições naturais das ilhas japonesas, mas sinto que o método natural de trabalhar a terra poderia também ser aplicado noutras regiões e com outras culturas indígenas. Nas regiões onde a água não está facilmente acessível, poderia produzir-se o arroz das montanhas, por exemplo, ou outros cereais tais como o trigo-

Em Dezembro, os cereais de Inverno atravessam a palha; as sementes de arroz repousam até à Primavera.

-sarraceno, o sorgo ou o milho-miúdo. Em vez do trevo-branco, uma outra variedade de trevo, a luzerna, a ervilhaca ou o tremoço podem revelar-se melhores para cobrir o campo. A agricultura selvagem assume uma forma distinta consoante as condições particulares da região onde é aplicada.

Durante a transição para este tipo de agricultura, no início pode ser necessário proceder a um pouco de monda, de compostagem ou de poda, mas a cada ano estas medidas serão gradualmente reduzidas. Em última análise, o factor mais importante não é a técnica de cultivo mas sim o estado de espírito do agricultor.

Os cereais de Inverno são ceifados em Maio. Os jovens pés de arroz são pisados pelos ceifeiros, mas depressa recuperam.

Agricultura com palha

Muito embora possa considerar-se que espalhar palha é uma coisa de somenos importância, é esse o fundamento do meu método para o cultivo do arroz e dos cereais de Inverno. Espalhar palha relaciona-se com tudo, com a fertilidade, a germinação, as ervas daninhas, a protecção contra os pardais, a irrigação. Tanto concreta como teoricamente, a utilização de palha na agricultura é um ponto crucial. Aparentemente, trata-se de algo que sou incapaz de fazer as pessoas compreenderem.

Espalhar a palha inteira

O Centro de Ensaio de Okayama está a experimentar a sementeira directa de arroz em oitenta por cento dos seus campos experimentais. Quando lhes sugeri que espalhassem palha inteira, aparentemente pensaram que isso não devia estar certo, e fizeram as experiências depois de terem desfeito a palha mecanicamente. Quando fui ver a experiência, há alguns anos, reparei que os campos tinham sido divididos entre os que utilizavam palha inteira, palha cortada e os que não tinham qualquer palha. Foi exactamente o o que eu fiz durante muito tempo, e como a palha inteira é o que resulta melhor, é a que eu utilizo.

O Sr. Fujii, docente do Colégio de Agricultura de Yasuki, na Prefeitura de Shimane, queria experimentar a sementeira directa e

veio visitar a minha quinta. Sugeri-lhe que espalhasse palha inteira nos seus campos. Regressou no ano seguinte e informou-me que a experiência tinha falhado. Depois de ouvir o seu relato atentamente, apercebi-me de que ele colocara a palha de forma rectilínea e ordenada, como se fosse a cobertura vegetal de um jardim japonês. Se procedermos assim as sementes não germinarão em condições. Se espalharmos a palha de cevada ou de aveia de forma demasiado ordenada, os rebentos de arroz terão dificuldade em atravessá-la. É preferível lançá-la à nossa volta ao passarmos pelo campo, como se as hastes caíssem naturalmente.

A palha de arroz dá uma boa cobertura para os cereais de Inverno, e a palha destes é ainda melhor para o arroz. Quero que isto seja bem entendido. Há várias doenças do arroz que infestarão a sementeira se aplicarmos palha de arroz fresca. Todavia, estas doenças do arroz não afectarão os cereais de Inverno, e se a palha de arroz for espalhada no Outono, estará completamente decomposta quando o arroz germinar na Primavera seguinte. A palha de arroz fresca é saudável para os outros cereais, o mesmo acontecendo com a palha de trigo-sarraceno, e a palha de outras espécies de cereais pode ser utilizada para o arroz e o trigo-sarraceno. Geralmente, a palha fresca dos cereais de Inverno tais como o trigo-candial, a aveia e a cevada não deve ser usada como cobertura para outros cereais de Inverno porque isso poderia provocar estragos por doença.

Toda a palha e as cascas que ficam depois de malhados os cereais devem regressar aos campos.

A palha enriquece a terra

Espalhar palha pelos campos mantém a estrutura do solo e enriquece a terra ao ponto de tornar inútil o uso de fertilizante preparado. Isto está ligado, bem entendido, ao não-cultivo da terra. Os meus campos são talvez os únicos existentes no Japão a não terem sido lavrados há mais de vinte anos, e a qualidade do solo melhora a cada estação. Creio que a camada superior rica em húmus enriqueceu numa profundidade de doze centímetros ao longo destes anos. O resultado deve-se em grande parte ao facto de tudo o que cresce no campo, exceptuando o grão, regressar ao solo.

Não é preciso preparar composto

Não é necessário preparar composto. Não direi que não precisamos de composto — apenas que não precisamos de trabalhar duramente para o fazer. Se deixarmos a palha estendida à superfície do campo na Primavera ou no Outono, e a recobrirmos com uma fina camada de estrume de galinha ou excrementos de pato, ela decompõe-se completamente em seis meses.

Para preparar composto pelo método habitual, o agricultor trabalha como um louco sob um sol ardente, desfazendo a palha, acrescentando água e cal, remexendo a massa e acartando-a para o campo. Dá-se a todo este trabalho porque pensa que é um "melhor caminho". Eu preferia ver as pessoas a espalhar palha, cascas ou aparas nos seus campos.

Ao viajar pela linha de Tokaïdo, a Oeste do Japão, reparei que se corta a palha mais grosseiramente do que quando eu comecei a falar em espalhá-la sem a cortar. É preciso que eu faça justiça aos agricultores. Mas os peritos de hoje continuam a dizer que é preferível utilizar apenas uma determinada tonelagem de palha por hectare. Porque é que não recomendam que toda a palha seja devolvida ao campo? Olhando pela janela do comboio, podem ver-se agricultores que cortaram e espalharam cerca de metade da palha pelos campos, deixando o resto a apodrecer a um canto à chuva.

Se todos os agricultores do Japão chegassem a um acordo e começassem a repor toda a palha nos seus campos, o resultado seria o retorno à terra de uma grande quantidade de composto.

Germinação

Durante centenas de anos, os agricultores prepararam cuidadosamente as sementeiras de arroz para que as plantas crescessem fortes e saudáveis. Limpavam as pequenas sementes como se elas fossem o altar dos seus antepassados. A terra era cultivada, à volta espalhava-se areia e as cinzas de casca de arroz queimada, e oferecia-se uma oração para que as plantas vingassem.

Não é pois de surpreender que os agricultores das redondezas pensassem que eu enlouquecera por lançar manualmente as sementes à terra enquanto os cereais de Inverno ainda estavam no pé,

Debulha de cereais no tradicional tambor rotativo de pedais (Quioto). Depois, o grão é joeirado e enceleirado; a palha é devolvida aos campos.

com ervas daninhas e bocados de palha em decomposição espalhados por todo o lado.

É natural que as sementes germinem bem quando semeadas directamente num campo bem lavrado, mas se chover ele fica lamacento e não se pode entrar nem andar nele, devendo as sementeiras ser diferidas. Neste aspecto, o método sem cultivo é seguro, mas por outro lado apresenta o inconveniente dos pequenos animais, tais como toupeiras, grilos, ratos e lesmas, que gostam de comer as sementes. As bolinhas de argila contendo sementes resolvem este problema.

O método habitual para fazer as sementeiras dos cereais de Inverno é lançar as sementes e recobri-las com terra. Se a semente ficar muito enterrada, apodrecerá. Outrora, experimentei largar as sementes em pequenos buracos feitos no solo, ou em regos sem os tapar com terra, mas fracassei muitas vezes com estes dois métodos.

Há pouco tempo tornei-me preguiçoso e em vez de fazer regos ou buracos na terra, envolvo as sementes em bolinhas de argila e atiro-as directamente para o campo. A germinação é melhor à superfície, onde a bolinha é exposta ao oxigénio. Descobri que nos sítios onde as bolinhas estão cobertas de palha as sementes germinam bem e não apodrecem nem mesmo em anos de muita chuva.

A palha ajuda a resistir às ervas daninhas e aos pardais

Idealmente, um hectare produz cerca de quatro toneladas de palha de aveia. Se a totalidade da palha for espalhada no campo, a superfície deste ficará completamente recoberta. Mesmo uma incomodativa erva daninha como a grama, o problema mais difícil no método de sementeira directa sem cultivo, pode ser mantida sob controle.

Os pardais deram-me muitas dores de cabeça. A sementeira directa não pode resultar sem um meio seguro para levar a melhor sobre os pássaros, e há muitos sítios onde a sementeira directa tardou a desenvolver-se por esta única razão. Alguns dentre vós poderão ter o mesmo problema com os pardais e compreendem o que quero dizer.

Recordo-me ainda do tempo em que estes pássaros me seguiam e devoravam todas as sementes que eu lançara mesmo antes de ter conseguido acabar de semear o outro lado do campo. Experimentei os espantalhos de pardais e as redes, latas de conserva chocalhando em fios, mas nada resultou verdadeiramente bem. Ou se acontecia que um dos métodos resultasse, ele só era eficaz durante um ano ou dois.

A minha experiência mostrou que se semearmos quando a colheita está ainda em pé, de tal modo que as sementes sejam escondidas pelas ervas e o trevo, e espalharmos uma camada de palha de arroz, de aveia ou de cevada logo que a colheita madura é ceifada, o problema dos pardais pode ser resolvido com grande eficácia.

Enganei-me muitas vezes ao experimentar no decurso dos anos, tive a experiência de erros de todos os tipos. Sou capaz de saber mais sobre o que pode correr mal durante o desenvolvimento das colheitas agrícolas do que qualquer outra pessoa no Japão. Quando consegui pela primeira vez fazer crescer arroz e cereais de Inverno pelo método do não-cultivo, senti-me tão feliz como Cristóvão Colombo se deve ter sentido quando descobriu a América.

Cultivar arroz em sequeiro

No início de Agosto, os talhões de arroz nos campos dos vizinhos já têm quase o tamanho normal enquanto os meus têm metade da altura. As pessoas que nos vêm visitar no fim de Julho mostram-se sempre cépticas e perguntam: "Fukuoka-san, este arroz vai crescer normalmente?" "Com certeza", respondo eu, "Não se preocupem".

Não tento cultivar plantas grandes, de crescimento rápido e folhas grossas. Antes pelo contrário, mantenho-as tão compactas quanto possível. Conservo as espigas pequenas, não sobrealimento as plantas e deixo que cresçam seguindo a forma natural da planta de arroz.

Habitualmente, as plantas de arroz de um metro ou um metro e vinte produzem folhas luxuriantes e dão a impressão de que a planta vai produzir muito grão, mas são apenas as hastes folhosas que crescem muito. A produção de amido é grande mas a eficácia é fraca e o crescimento vegetal gasta tanta energia que pouco sobra para enriquecer os grãos. Por exemplo, se plantas desmesuradamente altas rendem cerca de 900 gramas de palha, o rendimento em arroz será de 450 a 500 gramas. Para pés pequenos tais como os que crescem nos meus campos, 900 gramas de palha dão 900 gramas de arroz. Numa boa colheita, o rendimento em arroz das minhas plantas atingirá um quilo, cento e vinte por cento mais do que a palha.

Os pés de arroz cultivados em sequeiro não crescem assim tão alto. A luz do sol é recebida uniformemente, atingindo a base dos

pés e as folhas baixas. Seis centímetros quadrados de folha são suficientes para produzir seis bagos de arroz. Três ou quatro folhas são mais do que suficientes para produzir uma centena de bagos de arroz por espiga. Semeio de forma algo concentrada e chego aproximadamente às 250 a 300 hastes com bagos (20 a 30 pés) por metro quadrado. Se tivermos muitos rebentos e não tentarmos ter pés grossos, podemos obter grandes colheitas com facilidade. Isto é igualmente verdadeiro para o trigo, o centeio, o trigo-sarraceno, a aveia, o milho miúdo e outros cereais.

Como é evidente, o método tradicional é conservar vários centímetros de água no arrozal durante toda a estação de crescimento. Os agricultores cultivaram o arroz na água durante tantos séculos que a maior parte das pessoas pensa que é impossível fazê-lo crescer de outra maneira. As variedades de arroz cultivadas em arrozais são relativamente resistentes quando crescem num campo inundado, mas isso não é bom para o pé de arroz. Ele cresce melhor quando o conteúdo em água do solo está entre 60 e os 80% da sua capacidade de absorção. Quando o campo não está inundado, os pés desenvolvem raízes mais possantes e são extremamente resistentes aos ataques das doenças e dos insectos.

A razão essencial para inundar os campos de arroz é o controle das ervas daninhas, criando um ambiente no qual só um número limitado de espécies de ervas daninhas consegue sobreviver. Contudo, as que sobrevivem devem ser retiradas à mão ou desenraizadas com um utensílio manual. No método tradicional, este trabalho longo e cansativo deve ser recomeçado várias vezes em cada estação de crescimento.

Em Junho, durante a estação da monção, mantenho o campo debaixo de água durante cerca de uma semana. Poucas ervas daninhas do campo conseguem sobreviver sem oxigénio, mesmo por um período assim tão curto; também o trevo murcha e amarelece. A ideia não é matar o trevo, mas simplesmente enfraquecê-lo de forma a permitir o fortalecimento dos jovens pés de arroz. Quando o campo é drenado (logo que possível), o trevo recupera e estende-se de forma a recobrir de novo a superfície do campo sob os pés de arroz em pleno crescimento. Depois disso, é raro eu fazer o que quer que seja para regar. Durante a primeira metade da estação, nem sequer rego. Até mesmo nos anos em que cai muito pouca chuva, o solo mantém-se húmido sob a camada de palha e de

adubo verde. No mês de Agosto deixo entrar pequenas quantidades de água no campo sem nunca a deixar estagnar.

Se mostrarmos a um agricultor um pé de arroz do meu campo, ele verificará imediatamente que ele é aquilo que um pé de arroz deve ser e que tem a forma ideal. Verá que as sementes germinaram

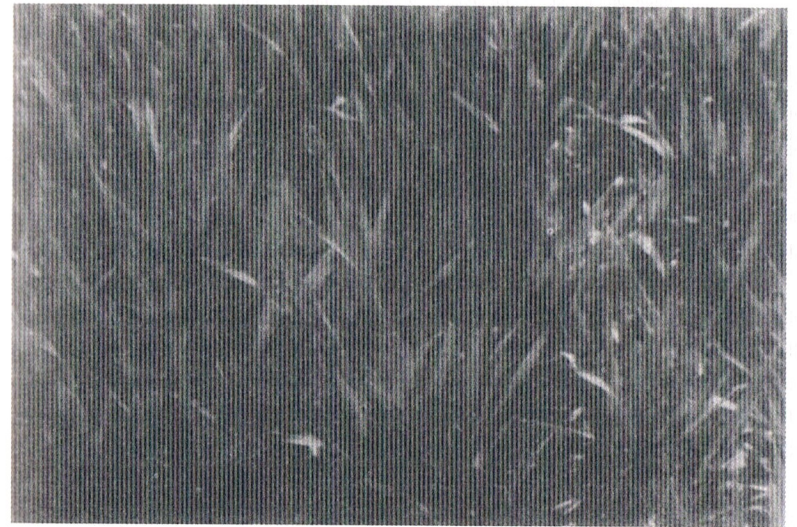
Em Junho, mantém-se a água no campo para enfraquecer as ervas daninhas e o trevo, e permitir que o arroz cresça através da cobertura do solo.

naturalmente sem serem transplantadas, que os pés não cresceram em muita água e que não foram usados fertilizantes químicos.

Qualquer agricultor poderá confirmar isto ao ver a configuração da planta, a forma das raízes e o espaçamento dos nós na haste principal. Se compreendermos qual é a forma ideal, trata-se apenas

de saber como fazer crescer uma planta que tenha esta forma, nas condições particulares do nosso próprio campo.

O melhor é quando a quarta folha a contar do cimo da planta é a mais comprida, sustenta o Professor Matsuschima. Não concordo: quando a a segunda ou a terceira folha é a maior, obtêm-se os melhores resultados. Se o crescimento for retardado enquanto a planta é jovem, a primeira ou a segunda folha chega a ser a mais comprida, e mesmo assim obtemos uma colheita abundante.

A teoria do Professor Matsuschima origina-se em experiências utilisando plantas de arroz fracas que são cultivadas em sementeira

O meu arroz cresce de acordo com o ciclo de vida natural do pé de arroz, como se fosse selvagem.

com fertilizante e depois transplantadas. Por seu turno, o meu arroz crescera de acordo com o ciclo de vida natural do pé de arroz, como se fosse selvagem. Espero pacientemente que a planta se desenvolva e amadureça ao seu próprio ritmo.

Nestes últimos anos, experimentei uma antiga variedade de arroz glutinoso do sul. Cada grão lançado manualmente à terra produz em média 12 hastes com 250 bagos por espiga. Com esta variedade,

acredito poder um dia obter uma colheita teoricamente próxima da maior que possa obter-se a partir da energia solar que atinge o campo. Fizeram-se já colheitas de 75 quintais por hectare em algumas parcelas dos meus campos.

Considerado pelo olhar céptico do técnico, o meu método pode parecer não garantir senão um resultado efémero. "Se a experiência fosse prolongada, apareceria decerto um ou outro problema", diria ele. Mas eu faço crescer o arroz desta maneira há mais de vinte anos. A produção continua a aumentar e a cada ano o solo torna-se mais rico.

As árvores do pomar

Cultivo também diversas variedades de citrinos nas encostas das redondezas. Depois da guerra, quando passei a dedicar-me à agricultura, comecei com 7000 metros quadrados de citrinos e 1500 de arroz, mas agora por si sós os pomares ocupam 5 hectares (50 000 metros quadrados). Consegui ganhar esta terra retomando encostas abandonadas, que então limpei à mão.

Em algumas destas encostas os pinheiros tinham sido cortados há poucos anos, e limitei-me a abrir buracos numa curva de nível e plantar citrinos jovens. Tinham já brotado rebentos dos troncos enfraquecidos e, com o tempo. a grama americana, a erva de "cogon" e o feto arborescente começaram a desenvolver-se. Os jovens citrinos perderam-se neste emaranhado de vegetação.

Cortei a maior parte dos rebentos de pinheiro, mas deixei alguns para servirem de corta-vento quando crescessem. De seguida, desbastei a cobertura espinhosa e herbosa do solo, que estava em pleno crescimento, e semeei trevo.

Seis ou sete anos depois, os citrinos deram finalmente fruto. Retirei a terra por detrás das árvores para formar socalcos, e o pomar parece agora ser um pouco diferente de todos os outros.

Naturalmente, mantive os princípios de não-cultivo, não-aplicação de fertilizantes químicos e não-utilização de insecticidas ou de herbicidas. Interessante foi verificar que, no início, enquanto a plantação crescia sob as árvores podadas, não houve manifestações de insectos destruidores tais como a cochonilha vulgar. Quando as

sarças e as árvores recém-podadas foram cortadas, a terra tornou-se menos selvagem e mais parecida com a de um pomar. Foi então que os insectos fizeram a sua aparição.

O melhor é permitir que uma árvore de fruto siga a sua forma natural desde o início. A árvore dará fruto todos os anos e não é necessário podá-la. Um citrino segue o mesmo modelo de crescimento que um cedro ou um pinheiro, ou seja, um único tronco central que cresce a direito com ramos estendendo-se alternadamente. É evidente que nem todas as variedades de citrinos têm exactamente a mesma forma ou as mesmas dimensões. As variedades Hassaku e Shaddock crescem muito alto, as tangerineiras de Inverno Unshu são curtas e atarracadas, as variedades precoces de tangerineiras Satsuma são pequenas quando atingem a maturidade, mas cada uma tem um apenas um tronco central.

Não matar os predadores naturais

Uma vez que todos sabem que os insectos nocivos mais comuns do pomar, a traça vermelha e a cochonilha-vírgula dos citrinos, têm inimigos naturais, sou de opinião que não é necessário aplicar insecticidas para os controlar. Antigamente, no Japão, utilizava-se o insecticida Fusol. Os predadores naturais foram completamente exterminados, e os resultados ainda causam problemas em numerosas prefeituras. A meu ver, esta experiência fez com que a maioria dos agricultores percebessem que é inoportuno eliminar os predadores porque as devastações daí resultantes a longo prazo serão ainda maiores.

Quanto às traças e cochonilhas, que mesmo assim aparecem, pode fazer-se, a meio do Verão, uma ligeira pulverização com uma solução de óleo de máquina, produto químico relativamente inofensivo para os predadores naturais quando diluído 200 a 400 vezes. Depois disso, se deixarmos as comunidades de insectos adquirirem o seu equilíbrio natural, o problema regular-se-á em geral por si mesmo. O mesmo não acontece se em Junho ou Julho já tivermos usado um pesticida organofosforado, uma vez que os predadores são igualmente mortos por este tipo de produto químico.

Não digo que seja a favor do emprego de pulverizações "orgânicas" supostamente inofensivas tais como a solução de sal de alho ou a emulsão de óleo de máquina, mas também não sou favorável

à introdução de espécies estranhas no pomar para controlar os insectos nocivos. As árvores enfraquecem e são atacadas pelos insectos na medida em que se desviam da forma natural. Se plantarmos árvores seguindo um modelo de desenvolvimento artificial, e se as abandonarmos neste estado, os ramos emaranham-se e os insectos provocam grandes estragos. Já contei como consegui aniquilar cerca de um hectare de citrinos dessa maneira.

Mas se as árvores forem corrigidas gradualmente, acabam por recuperar aos poucos a sua forma natural. As árvores ficam mais fortes e as medidas para controlar os insectos tornam-se inúteis. Se plantarmos uma árvore com cuidado e a deixamos seguir a forma natural desde o início, não é necessário podá-la nem fazer-lhe pulverizações. A maior parte das plantas foram podadas ou as suas raízes foram danificadas no viveiro antes de serem transplantadas no pomar, o que torna a poda necessária desde o início.

Para melhorar a terra do pomar, experimentei diversas variedades de árvores, entre elas a acácia Morishima. Esta árvore cresce durante o ano inteiro, dando rebentos novos em todas as estações. Os pulgões que se alimentavam dos seus rebentos começaram a multiplicar-se em grande número. Alimentando-se dos pulgões, em breve as joaninhas começaram também a aumentar. Quando as joaninhas comeram todos os pulgões, desceram até aos citrinos e começaram a alimentar-se de outros insectos tais como traças e cochonilhas.

Cultivar árvores sem poda, sem fertilizante nem pulverizações químicas só é possível num ambiente natural.

O solo do pomar

Escusado será dizer que o melhoramento da terra é o objectivo mais importante da organização do pomar. Se usarmos fertilizante químico, as árvores crescem mais, mas cada ano a terra esgota-se um pouco mais. O fertilizante químico esvazia a terra da sua vitalidade. Mesmo que seja usado durante uma única geração, o solo sofre consideravelmente.

Não há método mais acertado na agricultura do que o caminho de um saudável melhoramento do solo. Há vinte anos atrás, o flanco desta montanha era de argila vermelha nua, tão dura que nela seria impossível enterrar uma pá. As pessoas tinham cultivado batatas até à exaustão do solo, e depois os campos foram deixados ao abandono. Poder-se-ia dizer que, em vez de cultivar citrinos e legumes nestas colinas, o que fiz foi ajudar a restaurar a fertilidade do solo.

Vejamos como procedi para restaurar estas encostas montanhosas desnudadas. Depois da guerra, encorajava-se a técnica que consistia em cultivar o pomar em profundidade e abrir buracos para aí acrescentar matérias orgânicas. Quando regressei do centro de ensaio, tentei fazer o mesmo no meu pomar. Alguns anos mais tarde, cheguei à conclusão de que este método não só era fisicamente desgastante, como era francamente inútil para o enriquecimento do solo.

Comecei por enterrar palha e fetos que tinha trazido da montanha. Transportar cargas de mais de 40 quilos era um trabalho pesado, e dois ou três anos mais tarde não havia húmus suficiente para encher a minha mão! As valas que eu tinha cavado para enterrar matéria orgânica desmoronaram-se e transformaram-se em poços abertos.

A seguir, tentei enterrar lenha. Aparentemente a melhor ajuda para enriquecer o solo é a palha, mas, a julgar pela quantidade de

Há vinte anos atrás, o solo desta montanha era de argila vermelha tão dura que nela nem uma pá se conseguia enterrar.

terra formada, a lenha é o mais indicado. É um método perfeito, enquanto houver árvores para cortar. Mas para quem as não tenha nas proximidades, é preferível fazer simplesmente crescer a lenha no pomar em vez de transportá-la de longe.

No meu pomar há pinheiros e cedros, algumas pereiras, diospireiros, cerejeiras japonesas e muitas outras variedades indígenas que crescem entre os citrinos. Uma das árvores mais interessantes, ainda que não seja indígena, é a acácia Morishima. É a mesma árvore a que fiz referência anteriormente a propósito das joaninhas e da protecção pelos predadores naturais. A madeira desta acácia é uma madeira dura, as suas flores atraem as abelhas e as suas folhas dão uma boa forragem. Ela ajuda a prevenir os ataques dos insectos no pomar, desempenha o papel de corta-vento, e as nodosidades ("rhizobium", bactérias que vivem nas raízes) fertilizam o solo.

Esta árvore, originária da Austrália, foi introduzida no Japão há alguns anos e cresce mais depressa do que todas as árvores que já vi. Em alguns meses desenvolve uma profunda raiz e em seis ou sete anos torna-se tão alta como um poste telefónico. Adicionalmente, esta árvore é um fixador de azoto. Por conseguinte, se plantarmos 60 a 100 delas por hectare podemos melhorar o solo até às camadas profundas e não precisamos de dar cabo das costas para trazer carregamentos de lenha da montanha.

Quanto à superfície do solo, semeei na terra nua uma mistura de trevo-branco e de luzerna. Esta mistura demorou vários anos a pegar, mas finalmente rebentou e recobriu as encostas do pomar. Também plantei rabanetes japoneses (*daikon*). As raízes deste vigoroso legume penetram profundamente no solo, acrescentam matéria orgânica e abrem passagens para a circulação de ar e de água. Ele propaga-se facilmente sozinho, e depois de semeado uma vez quase não é preciso voltar a pensar nele.

Como o solo se tornasse mais rico, as ervas daninhas reapareceram. Ao fim de seis ou sete anos, o trevo quase desapareceu por entre as ervas daninhas, de modo que depois de as ter voltado a cortar,* semeei mais algum trevo no fim do Verão. Como consequência desta espessa cobertura do solo constituída por trevo e ervas daninhas, ao fim de vinte e cinco anos a camada superficial do solo composta de argila vermelha compacta, tornou-se movediça, negra e rica em matéria orgânica e minhocas.

Com o adubo verde para fertilizar o solo à superfície e as raízes da acácia Morishima para melhorá-lo em profundidade, podemos muito bem dispensar o fertilizante e é inútil cultivar entre as árvores do pomar. Plantando árvores grandes para servirem de corta-vento, citrinos ao centro e uma camada de adubo verde por baixo, descobri a maneira de não me ralar e deixar o pomar desembaraçar-se sozinho.

* Durante o verão o Sr. Fukuoka corta com uma foice as ervas daninhas, as silvas, e rebentos de árvores que crescem sob as árvores do pomar.

Cultivar legumes como se fossem plantas selvagens

Falemos agora dos legumes. Tanto pode tratar-se de uma horta para consumo doméstico ou de cultivo em campo.

Em relação à horta basta dizer que devemos cultivar os legumes certos no momento certo num solo preparado com composto orgânico e estrume. No Japão antigo, o método para cultivar legumes de consumo doméstico misturava-se harmoniosamente com o modo de vida natural. As crianças brincavam sob as árvores de fruto da horta. Os porcos comiam os restos da cozinha e patinhavam em círculos. Os cães ladravam e brincavam enquanto o camponês semeava a terra fértil. Minhocas e insectos cresciam junto com os legumes, as galinhas debicavam as minhocas e punham ovos para as crianças.

Era assim que, há não mais de vinte anos, a família rural típica do Japão cultivava os seus legumes.

Preveniam-se as doenças das plantas fazendo crescer as culturas tradicionais no momento certo, conservando o solo de boa saúde fazendo regressar à terra de todos os resíduos orgânicos, e praticando a rotação das culturas. Os insectos nocivos eram apanhados à mão ou comidos pelas galinhas. Na parte sul de Shikoku, havia uma espécie de galinhas capazes de comer as minhocas e os insectos sem esgaravatar as raízes nem estragar as plantas.

Algumas pessoas poderão mostrar-se inicialmente cépticas

quanto à ideia de usar o esterco animal e os dejectos humanos. É que hoje as pessoas querem legumes "limpos". Por isso, os agricultores cultivam-nos em estufas quentes sem utilizar terra alguma. Culturas em cascalho, culturas em areia e culturas hidropónicas tornam-se cada vez mais populares. Os legumes desenvolvem-se graças a substâncias químicas e a luz é filtrada através de toldos de vinil. Parece estranho que as pessoas tenham acabado por pensar que estes legumes cultivados quimicamente são "limpos" e saudáveis para consumo. Os alimentos que cresceram num solo equilibrado através da acção das minhocas, dos microorganismos e do esterco animal em decomposição são os mais limpos e os mais sadios de todos.

Eu cultivo os meus legumes de maneira semi-selvagem, utilizando um terreno vago, ribanceira ou terra inculta não vedada. A minha concepção é lançar simplesmente as sementes à terra e deixar que os legumes cresçam com as ervas daninhas. Faço crescer os meus legumes na encosta da montanha, nos espaços livres entre os citrinos.

O ponto importante é saber qual o momento certo para cultivar. Para os legumes primaveris, o momento certo é quando as ervas daninhas de Inverno começam a morrer e imediatamente antes da germinação das ervas daninhas de Primavera.* No Outono, a sementeira deve fazer-se quando as ervas de Verão murcham e as ervas daninhas de Inverno não apareceram ainda.

O melhor é esperar por uma chuva que tenha hipótese de durar vários dias. Ceife-se a cobertura de ervas daninhas e espalhem-se as sementes dos legumes. Não é necessário recobri-las de terra; as ervas daninhas que tivermos cortado são simplesmente espalhadas sobre as sementes, para desempenharem a função de cobertura e

* Este método para fazer crescer legumes foi desenvolvido pelo Sr. Fukuoka através de ensaios e experiências relacionados com as condições locais. Na região onde habita, ocorrem chuvas de Primavera de uma regularidade absoluta, e o clima é suave bastante para fazer crescer legumes em qualquer estação. Com o tempo, veio a saber quais são os legumes que devem cultivar-se entre quais ervas daninhas, e que espécie de cuidados cada um reclama.

Na maioria das regiões da América do Norte, o método específico que o Sr. Fukuoka utiliza para fazer crescer legumes seria impraticável. Cabe a cada agricultor desejoso de cultivar legumes de forma semi-selvagem desenvolver uma técnica apropriada à sua terra e à sua vegetação natural.

esconderem-nas dos pássaros e das galinhas até começarem a germinar. Habitualmente, as ervas daninhas devem ser cortadas duas ou três vezes para se dar algum avanço aos rebentos de legumes, mas por vezes um único corte é suficiente.

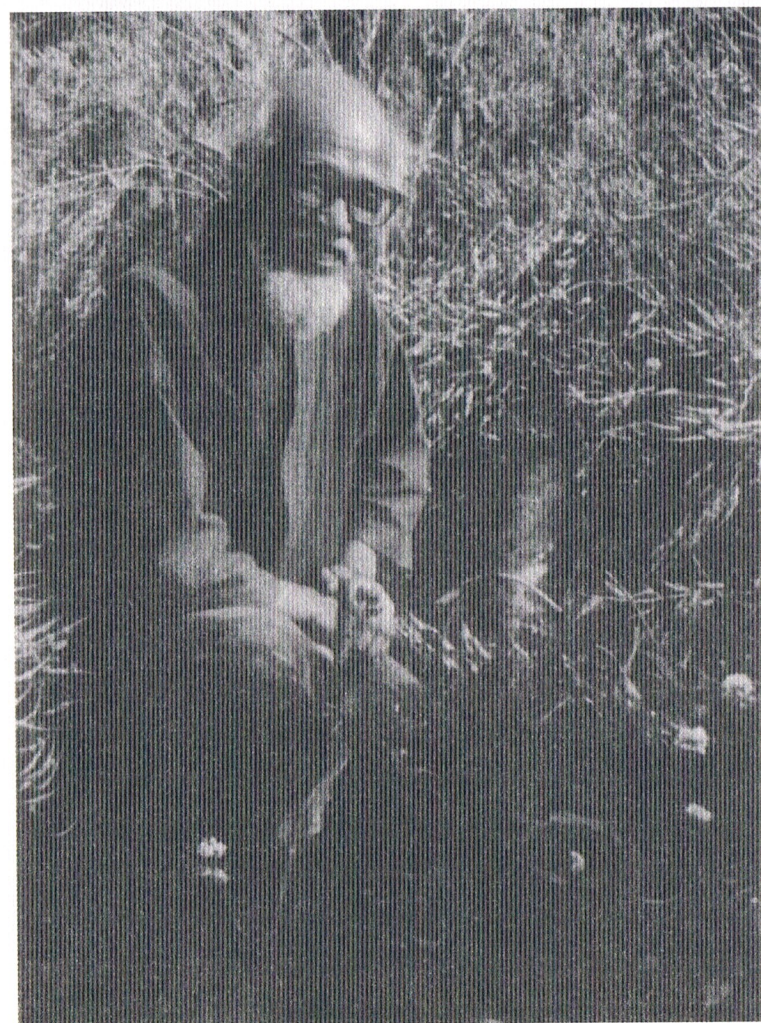
Nos sítios onde as ervas daninhas e o trevo não são espessos demais, as sementes podem ser simplesmente lançadas à terra. As galinhas comerão algumas, mas muitas germinarão. Se semearmos em linha ou em rego, há possibilidades de os coleópteros e outros tipos de insectos devorarem um bom número de sementes, porque caminham em linha recta. Por seu turno, as galinhas reparam em parcelas de terreno que tenham sido limpas e vão esgaravatar nesse sítio. A minha experiência diz-me que é preferível lançar manualmente as sementes à terra, aqui e ali.

Os legumes que cresceram desta maneira são mais fortes do que a maioria das pessoas pensa. Se nascerem antes das ervas daninhas, não serão de seguida cobertos por elas. Há alguns legumes, tais como os espinafres e as cenouras, que não germinam com facilidade. Demolhar as sementes durante um dia ou dois e então envolvê-las em bolinhas de barro deverá resolver o problema.

Se forem semeados de forma mais concentrada, o rabanete japonês, o nabo e outros legumes verdes e folhosos de Outono serão

Os legumes cultivados desta maneira são mais fortes do que a maioria das pessoas pensam.

suficientemente fortes para competir vitoriosamente com as ervas daninhas de Inverno e do início da Primavera. Um certo número destes legumes não são colhidos e reproduzem-se sozinhos anos após ano. Têm um perfume único e constituem um alimento muito interessante.

É um espectáculo espantoso ver muitos legumes invulgares

Alguns destes legumes não são colhidos e reproduzem-se sozinhos.

crescendo aqui e ali na montanha. Os rabanetes japoneses e os nabos crescem semi-enterrados no solo. Muitas vezes, as cenouras e a bardana tornam-se curtas e corpulentas e têm muitos pêlos radiculares. Creio que o perfume ácido que exalam, ligeiramente

Os nabos crescem semi-enterrados no solo.

acre, é idêntico ao dos seus antepassados selvagens originais. O alho, as pequenas cebolas brancas japonesas e o alho-porro chinês, uma vez semeados, voltarão a nascer sozinhos todos os anos.

As leguminosas são melhores quando semeadas na Primavera. O feijão-cutelinho da China e as feijoas são fáceis de cultivar e dão elevados rendimentos. Quando se cultivam ervilhas, feijões "azuki" vermelhos, soja, feijoa e feijão "pinto", a germinação precoce é capital. Terão dificuldade em germinar se não houver chuva suficiente, e os pássaros e os insectos devem ser vigiados.

Inicialmente, os tomates e beringelas não são suficientemente resistentes para entrar em competição com as ervas daninhas, de modo que devem primeiro semear-se em canteiro para germinarem, e serem de seguida transplantados. Em vez de se porem em estacas, devem deixar-se os tomateiros espalharem-se sobre a terra. Os nós da haste principal acabam por ganhar raiz e originam novos rebentos que darão fruto.

Quanto aos pepinos, a variedade rastejante é a melhor. Deve cuidar-se dos pés jovens cortando ocasionalmente as ervas daninhas, mas depois disso os pés tornar-se-ão resistentes. Disponha-se bambu ou ramos de árvores e os pepinos enrolar-se-ão neles. Os ramos sustêm os frutos mesmo acima do solo de tal modo que eles não apodrecem.

Este método para fazer crescer os pepinos funciona também com os melões e as abóboras.

As batatas e os inhames são plantas muito fortes. Uma vez plantadas, voltarão a nascer no mesmo lugar todos os anos e nunca serão cobertas pelas ervas daninhas. Basta deixarem-se algumas batatas e inhames na terra quando se faz a colheita. Se a terra for dura, comece-se por cultivar rabanete japonês. À medida que as suas raízes crescem, eles trabalham e revolvem a terra, e, algumas estações mais tarde, em seu lugar poderão cultivar-se batatas.

Considerei o trevo-branco útil para manter em respeito as ervas daninhas. Ele cresce muito concentrado e pode mesmo abafar ervas daninhas tão resistentes como a artemísia e a grama. Se semearmos o trevo misturado com as sementes de legumes, ele agirá como uma cobertura viva, enriquecendo o solo e mantendo a terra húmida e bem arejada.

Tal como para os legumes, é importante escolher o momento certo para semear o trevo. As melhores sementeiras fazem-se tarde

no Verão ou no Outono; as raízes desenvolvem-se durante os meses frios, dando ao trevo uma dianteira em relação às ervas anuais de Primavera. O trevo também se desenvolverá bem se for semeado no início da Primavera. Deve ser lançado à terra manualmente, ou semeado em filas espaçadas de trinta centímetros. Uma vez propagado o trevo, não precisará de voltar a ser semeado durante 5 ou 6 anos.

O objectivo principal desta cultura de legumes semi-selvagens é cultivar o mais naturalmente possível numa terra que de outro modo seria deixada inculta. Se tentarmos utilizar técnicas aperfeiçoadas ou obter colheitas maiores, a tentativa terminará num fracasso. Na maioria dos casos, o fracasso será causado pelos insectos ou as doenças. Se forem misturados diversos tipos de ervas e de legumes, e eles crescerem por entre a vegetação natural, os estragos causados pelos insectos e as doenças serão mínimos e não será necessário fazer pulverizações nem apanhar os insectos à mão.

Podemos cultivar legumes em qualquer lugar onde o crescimento das ervas daninhas for variado e forte. A familiarização com o ciclo anual e com o esquema de crescimento das ervas daninhas e das gramíneas é importante. Observando a variedade e o tamanho das ervas daninhas num determinado espaço, podemos avaliar de que tipo de solo se trata e quais são as suas deficiências.

No meu pomar, cultivo desta maneira semi-selvagem a bardana, couves, tomates, cenouras, mostarda, feijão, nabos e muitas outras espécies de ervas e de legumes.

Condições para o abandono dos produtos químicos

A cultura do arroz no Japão encontra-se hoje numa encruzilhada importante. Agricultores e especialistas sentem-se indecisos quanto ao caminho a seguir — continuar a transplantar o arroz ou semeá-lo directamente e, neste último caso, escolher entre o cultivo e o não-cultivo. Após vinte anos, afirmo que, no final de contas, a sementeira directa sem cultivo se revelará o melhor método. A velocidade com que o método de sementeira directa se espalha já na Prefeitura de Okayama chama a atenção.

Contudo, há pessoas que dizem que é impensável praticar uma agricultura não-química para fornecer o alimento da nação. Dizem que os tratamentos químicos devem ser utilizados para controlar as três grandes doenças do arroz — o apodrecimento da haste, a helmintosporiose e o oídio. Mas se os agricultores estivessem dispostos a deixar de utilizar variedades de arroz fracas, "melhoradas", a deixar de dar azoto em excesso ao solo, e a reduzir a quantidade de água de irrigação a fim que pudessem desenvolver-se raízes sóli- das, estas doenças quase desapareceriam e as pulverizações químicas tornar-se-iam inúteis.

No início, a argila vermelha dos meus campos era pobre e não se adequava à cultura do arroz. A doença das manchas castanhas era frequente. Mas como a fertilidade do campo aumentasse gradual-

mente, a incidência desta doença diminuiu. Nestes últimos tempos nem sequer se manifestou.

O mesmo acontece com os estragos provocados pelos insectos. O mais importante é não matar os predadores naturais. Manter o campo permanentemente inundado ou irrigá-lo com água estagnada ou poluída será também fonte de problemas com insectos. Podemos controlar os insectos mais devastadores, os pulgões do Verão e do Outono, mantendo o campo fora da água.

A cicadela do arroz verde, que vive nas ervas daninhas durante o Inverno, pode tornar-se portadora de um vírus. Se isso acontecer, o resultado é amiúde uma perda de dez a vinte por cento devida à helmintosporiose. Contudo, se não forem utilizados produtos químicos, haverá muitas aranhas presentes no campo e geralmente podemos deixar que sejam elas a fazer o trabalho. As aranhas são sensíveis até mesmo à mais ligeira intervenção do homem, por isso é necessário ter sempre cuidado.

Muitas pessoas pensam que se abandonarmos os fertilizantes químicos e os insecticidas, os rendimentos agrícolas cairiam para uma fracção do nível actual. Peritos em estragos provocados por insectos calculam que as perdas do primeiro ano, após o abandono dos insecticidas, seriam de cerca de 5%. A perda de outros 5% devida ao abandono do fertilizante químico não deve andar longe da verdade.

Por conseguinte, se a água no arrozal fosse reduzida e as pulverizações químicas de fertilizantes e pesticida, encorajadas pela Cooperativa Agrícola, fossem abandonadas, as perdas médias durante o primeiro ano atingiriam provavelmente cerca de 10%. O poder de recuperação da Natureza é grande, ultrapassa até a imaginação, e depois desta perda inicial, acredito que as colheitas aumentariam e de seguida ultrapassariam o seu nível anterior.

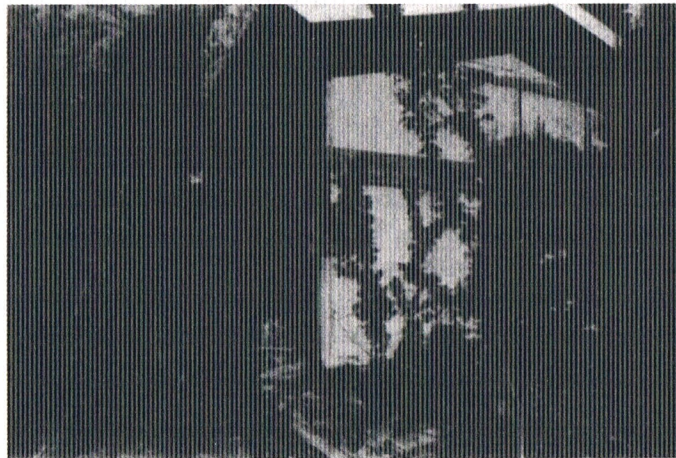
Enquanto trabalhei na Estação de Ensaio de Kochi, levei a cabo experiências sobre a prevenção do caruncho. Estes insectos penetram numa haste do pé de arroz e alimentam-se dela, o que faz o caule tornar-se esbranquiçado e definhar. Para calcular os estragos, o método é simples: contam-se quantos caules brancos de arroz há. Numa centena de plantas, 10 a 20% dos caules podem estar brancos. Nos casos graves, quando parece que a toda a colheita foi arruinada, o estrago real é de cerca de 30%.

Para tentar evitar este prejuízo, pulverizou-se um campo de arroz com insecticida e deixou-se o outro campo por tratar. Quando se calcularam os resultados, verificou-se que o campo que não tinha sido tratado, embora apresentasse muitos pés murchos, tinha o rendimento mais elevado. No início eu próprio não queria acreditar, e pensei que se tratava de um erro experimental. Mas os dados pareciam estar correctos, de modo levei as minhas investigações mais longe.

O que acontecera fora que, ao atacar os pés mais fracos, o caruncho produziu um efeito de monda. O facto de algumas plantas terem secado deixou mais espaço aos outros pés. A luz do sol podia então penetrar até às folhas mais baixas. Consequentemente, os pés de arroz restantes tinham crescido com mais pujança, tinham dado mais espigas com bagos, e produzido mais bagos por espiga do que teriam produzido sem este efeito de monda. Quando a densidade dos caules é demasiado grande, e os insectos não mondam o excesso, os pés parecem muito saudáveis mas em muitos casos a colheita é claramente mais fraca.

Consultando os numerosos relatórios do centro de ensaio e de pesquisa, podemos encontrar as minutas dos resultados da utilização de quase todas as pulverizações químicas. Mas geralmente não nos apercebemos de que só metade dos resultados são registados. É claro que a intenção não é esconder o que quer que seja, mas quando os resultados são publicados pelas companhias químicas em jeito de publicidade, é como se os dados conflituosos tivessem sido dissimulados. Os resultados que mostram rendimentos mais baixos, como na experiência com o caruncho, são eliminados como desvios experimentais. Há evidentemente casos em que a destruição dos insectos dá rendimentos aumentados, mas há outros casos em que o rendimento diminui. Nestes últimos casos os relatórios raramente são publicados.

Entre os produtos químicos agrícolas, os herbicidas são talvez aqueles cujo uso é mais difícil de desencorajar entre os agricultores. Desde os tempos antigos o camponês aflige-se com aquilo a que se pode chamar a "guerra contra as ervas daninhas". Lavrar o solo, plantar entre os regos, o próprio ritual da transplantação, tudo visa principalmente a eliminação das ervas daninhas. Antes do desenvolvimento dos herbicidas, um camponês devia percorrer em cada estação numerosos quilómetros em arrozais inundados,

empurrando um sacho de um lado ao outro dos regos, e arrancando as ervas daninhas à mão. É fácil perceber por que razão estes produtos químicos foram recebidos como uma dádiva do céu. Utilizando a palha e o trevo, e a inundação temporária dos campos, encontrei um meio simples de controlar as ervas daninhas sem o exasperante e duro trabalho da deservagem nem a utilização de produtos químicos.

Uma cabana de parede^s de lama, no pomar.

Limites do método científico

Os pesquisadores deviam ser filósofos antes de se tornarem pesquisadores. Deviam questionar-se sobre qual é o objectivo do Homem e o que é que a humanidade deve criar. Os médicos deviam começar por determinar aquilo que é fundamental na vida do Homem.

Ao aplicar as minhas teorias à agricultura, experimentei o cultivo de cereais de Inverno de diversas maneiras, com a ideia constante de desenvolver um método que estivesse próximo da Natureza. Consegui-o suprimindo as práticas agrícolas inúteis.

Mas a agricultura científica moderna não vê as coisas desta maneira. A pesquisa erra à aventura, e cada pesquisador mais não vê do que uma parte da quantidade infinita de factores naturais que afectam o rendimento das colheitas. Além disso, estes factores naturais mudam de lugar para lugar e de ano para ano.

Num mesmo campo, o agricultor deve, em cada ano, cultivar de forma diferente, consoante as variações do clima, as populações de insectos, o estado do solo e inúmeros outros factores naturais. A Natureza está em toda a parte em perpétuo movimento; as condições nunca são exactamente as mesmas em dois anos seguidos.

A pesquisa moderna divide a Natureza em pequenos pedaços e leva a cabo experiências que não são conformes nem à lei da Natu-

reza nem à prática. Os resultados são adaptados de acordo com as conveniências da investigação e não com as necessidades do camponês. Pensar que as conclusões da investigação podem ser aplicadas infalivelmente no campo do agricultor é um grave erro.

Recentemente, o Professor Tsuno da Universidade de Ehime escreveu um livro volumoso sobre a relação do metabolismo do pé de arroz com a respectiva colheita. Este Professor visita os meus campos muitas vezes, escava algumas dezenas de centímetros para controlar o solo, traz estudantes consigo para medirem o ângulo da luz solar e da sombra, e sei lá mais o quê, e leva amostras para o laboratório para as analisar. Pergunto-lhe muitas vezes: "Quando regressar vai experimentar a sementeira directa sem cultivar a terra?" E ele responde-me rindo: "Não, deixo-lhe a si as aplicações. Eu mantenho-me na investigação."

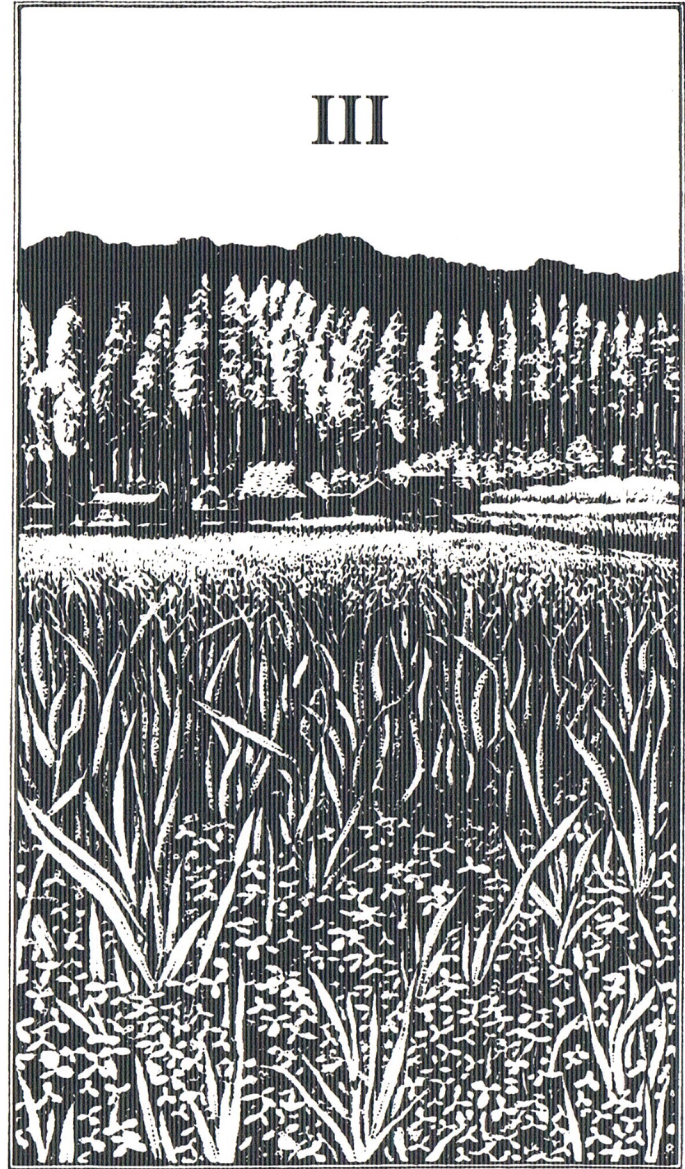
É pois assim que se passam as coisas — estuda-se a função do metabolismo da planta e a sua capacidade de absorção das substâncias nutritivas do solo, escreve-se um livro e obtém-se um doutoramento em agronomia. Mas ninguém se pergunta se a teoria da assimilação será aplicável à colheita.

Mesmo que se consiga explicar como é que o metabolismo afecta a produtividade da folha superior quando a temperatura média é de quarenta e seis graus centígrados, há sítios onde a temperatura não atinge os 46º. E se este ano a temperatura em Ehime é de 46º, no próximo ano pode ser apenas de 41º. Dizer que aumentando simplesmente o metabolismo da planta se aumenta a formação de amido e se produzirá uma colheita maior é um erro. A geografia e a topografia do solo, o estado da terra, a sua estrutura, a sua textura, e a drenagem, a exposição à luz solar, as relações entre insectos, a variedade de sementes utilizadas, o método de cultivo — na verdade, uma variedade infinita de factores — todos devem ser tomados em consideração. Um método científico experimental que considere todos os factores pertinentes é uma impossibilidade.

Neste momento fala-se muito nos benefícios do "movimento do Bom arroz" e da "Revolução Verde". Dado que estes métodos estão subordinados a variedades de sementes fracas, "melhoradas", o agricultor deve recorrer a produtos químicos e a insecticidas 8 a 10 vezes durante a estação de crescimento. Em pouco tempo os microorganismos e a matéria orgânica ficam queimados. A vida do solo é destruída e as colheitas acabam por ficar dependentes de

matérias nutritivas fornecidas a partir do exterior sob a forma de fertilizante químico.

Embora as coisas pareçam resultar melhor quando o camponês aplica técnicas "científicas", isso não significa que a ciência deva vir em nosso socorro porque a fertilidade natural é insuficiente por natureza. Isso significa que esse recurso torna-se necessário porque a fertilidade natural foi destruída.

Espalhando palha nos campos, fazendo crescer trevo, devolvendo ao solo todos os resíduos orgânicos, a terra acaba por possuir todas as matérias nutritivas necessárias ao arroz e aos cereais de Inverno no mesmo campo, todos os anos. Através da agricultura selvagem, os campos danificados pelo cultivo ou pela utilização de produtos químicos agrícolas podem ser efectivamente recuperados.

Um agricultor eleva a sua voz

Hoje em dia no Japão sentimo-nos preocupados, o que é legítimo, com a degradação da qualidade do meio ambiente e a contaminação dos alimentos daí resultante. Os cidadãos organizaram boicotes e grandes manifestações para protestar contra a indiferença dos líderes políticos e industriais. Mas toda esta actividade, se for executada com o espírito actual, apenas conduz a um desperdício de esforços. Falar de despoluição em casos particulares é o mesmo que tratar os sintomas de uma doença enquanto a sua causa profunda continua a envenenar.

Há dois anos, por exemplo, o Centro de Pesquisa da Direcção de Agricultura, em colaboração com o Conselho da Agricultura Orgânica e a Cooperativa NADA, organizou um congresso para discutir a poluição. O presidente do congresso era o Sr. Teruo Ichiraku, chefe da Associação dos Agricultores Orgânicos Japoneses, e uma das personagens mais poderosas na Cooperativa Agrícola do Governo. As recomendações desta agência quanto às colheitas e à variedade de sementes a cultivar, à quantidade de fertilizante que devia utilizar-se e aos produtos químicos que deviam aplicar-se são seguidas no Japão por quase todos os agricultores em cada aldeia.

Como participassem na conferência uma grande diversidade de

pessoas influentes, assisti a ela na esperança de que aí pudesse ser decidida e posta em prática uma acção a longo prazo.

Pode dizer-se que do ponto de vista da publicidade feita ao problema da poluição da alimentação, este congresso foi um sucesso. Mas, à semelhança do que aconteceu noutros encontros, os debates degeneraram numa série de exposições demasiado técnicas, feitos por especialistas em pesquisa, e em narrativas pessoais sobre os horrores da contaminação dos alimentos. Ninguém parecia querer atacar o problema no seu nível fundamental.

Aquando de uma discussão sobre o envenenamento do atum pelo mercúrio, por exemplo, o representante do Departamento de Pescas começou por dizer que o problema se tornara verdadeiramente assustador. Naquela época a poluição pelo mercúrio era debatida diariamente na rádio e nos jornais, de modo que todos quiseram escutar atentamente o que ele tinha para dizer.

O orador disse que a quantidade de mercúrio presente no corpo do atum, mesmo naquele que era pescado no Antárctico e perto do Pólo Norte, era extremamente elevada. No entanto, quando se dissecou e analisou um espécime de laboratório apanhado há várias centenas de anos, verificou-se que, contrariamente ao esperado, este peixe também continha mercúrio. Na sua conclusão, o conferencista tentou sugerir que o consumo de mercúrio era necessário à vida do atum.

No auditório, as pessoas olharam-se, incrédulas. O objectivo da reunião devia ter sido determinar como resolver a poluição que já tinha contaminado o ambiente, e tomar medidas para corrigi-la. Em vez disso, este representante do Departamento das Pescas vinha dizer que o mercúrio era necessário para a sobrevivência do atum. É isto o que pretendo dizer ao afirmar que as pessoas não compreendem a causa profunda da poluição, mas vêem-na simplesmente numa perspectiva restrita e superficial.

Levantei-me e propus que se estabelecesse ali, naquele momento, e em conjunto, um plano concreto para resolver o problema da poluição. Não seria melhor falar sem rodeios de deixar de utilizar os produtos químicos causadores da poluição? O arroz, por exemplo, pode muito bem crescer sem recurso a produtos químicos, assim como os citrinos, e também não é difícil cultivar legumes da mesma maneira. Disse que era possível fazê-lo, e que eu próprio o fizera na minha quinta durante anos a fio, mas que, enquanto o

governo persistisse em endossar a utilização de produtos químicos, ninguém quereria experimentar a agricultura limpa.

Na reunião estavam presentes os membros do Departamento de Pescas, assim como funcionários do Ministério da Agricultura e da Silvicultura, e da Cooperativa Agrícola. Se estas pessoas, assim como o presidente do congresso, Sr. Ichiraku, tivessem realmente querido agir e tivesem proposto aos agricultores em todo o país que experimentassem cultivar o arroz sem produtos químicos, teríamos conseguido mudar radicalmente.

Contudo, havia um grande problema. Se as colheitas devessem crescer sem recurso a produtos químicos agrícolas, fertilizantes e máquinas, as companhias químicas gigantes tornar-se-iam inúteis, e a Agência Cooperativa do Governo desmoronar-se-ia. Para esclarecer devidamente as coisas, eu disse que a base do poder das Cooperativas e dos mestres da política agrícola moderna assentava em investimentos feitos pelo grande capital em fertilizantes e máquinas agrícolas. Acabar com as máquinas e os produtos químicos acarretaria uma mudança completa na economia e nas estruturas sociais. Por essa razão eu não via como é que o Sr. Ichiraku, as Cooperativas ou os funcionários do governo podiam falar a favor de medidas para acabar com a poluição.

Quando elevei assim a voz, o presidente disse: "Sr. Fukuoka, as suas observações estão a perturbar o congresso", calando-me o bico. Foi isto que aconteceu.

Uma solução modesta para um problema difícil

Parece pois que as agências governamentais não têm intenção de parar com a poluição. Uma segunda dificuldade é que todos os aspectos do problema da poluição alimentar devem ser reunidos e resolvidos ao mesmo tempo. Um problema não pode ser resolvido por pessoas que apenas se preocupam com uma ou outra das suas partes.

Na medida em que cada pessoa não transformar fundamentalmente a sua consciência, o problema da poluição não acabará.

Por exemplo, o agricultor pensa que o problema do Mar Interior* não lhe diz respeito. Que ele cabe aos funcionários do Departamento das Pescas, cuja função é ocupar-se do peixe, e ao Conselho para o Ambiente, que trata do problema da poluição do oceano. É neste estado de espírito que reside o problema.

Os fertilizantes químicos empregues mais correntemente, o sulfato de amónio, a ureia, o superfosfato e outros produtos do género, são utilizados em grande quantidade, mas só uma parte deles é absorvida pelas plantas no campo. O resto infiltra-se nos ribeiros e nos rios, acabando por se escoar no Mar Interior. Estes compostos azotados tornam-se o alimento das algas e do plâncton

* O pequeno mar entre as ilhas de Honshu, Kyushu e Shikoku.

que se multiplicam em grande número, provocando o aparecimento da maré vermelha. Naturalmente, os despejos industriais de mercúrio e outros detritos contaminados também contribuem para a poluição, mas no Japão a maior parte da poluição das águas provém dos produtos químicos agrícolas.

Assim, é o agricultor que deve assumir a maior parte da responsabilidade pela maré vermelha. O agricultor que aplica produtos químicos poluentes nos seus campos, as sociedades que fabricam estes produtos químicos, os funcionários públicos da aldeia que acreditam na vantagem dos produtos químicos e consequentemente os aconselham — se cada uma destas pessoas não reflectir profundamente sobre o problema, não haverá solução para o problema da poluição da água.

Nas condições actuais, só aqueles que são directamente atingidos tentam activamente acabar com os problemas de poluição, como no caso da luta dos pescadores locais contra as grandes companhias petrolíferas depois da maré negra ocorrida perto de Mizushima. Ou então é um professor que propõe acabar com este problema perfurando um túnel através do ventre da ilha Shikoku para fazer penetrar a água relativamente limpa do Oceano Pacífico no Mar Interior. Regularmente fazem-se investigações e tentativas deste género, mas não é assim que algum dia se chegará a uma solução verdadeira.

Suponhamos que uma conduta *é* de facto construída através de Shikoku, e que a água *é* bombeada do Pacífico e lançada no Mar Interior. Digamos que é possível que isso limpe o Mar Interior. Mas de onde virá a energia eléctrica necessária para alimentar a fábrica encarregue de fazer o tubo de aço, e como conseguir a energia para bombear a água? Tornar-se-ia necessário um grupo gerador nuclear. Para construir um tal sistema, seria preciso juntar betão e diversos outros materiais, e construir também um centro de transformação de urânio. Quando as soluções enveredam por tal caminho, elas limitam-se a lançar as sementes de uma segunda e uma terceira geração de problemas de poluição que serão mais difíceis do que os anteriores e terão uma amplitude maior.

Isto assemelha-se ao caso do agricultor ávido que abre demais a entrada da irrigação e deixa a água entrar violentamente no seu arrozal. Abre-se uma fissura e o outeiro desmorona-se. Nesse momento torna-se necessário um trabalho de reforço. É preciso

consolidar os muros e alargar o canal de irrigação. O aumento da quantidade de água apenas serve para aumentar o perigo potencial, e da próxima vez que houver um desmoronamento a reconstrução requererá um esforço ainda maior.

Quando se toma uma decisão para fazer face aos sintomas de uma crise, as medidas correctivas são supostas resolver essa crise. Mas raramente o fazem. Os engenheiros parecem ser incapazes de enfiar isso na cabeça. As suas contramedidas baseiam-se todas numa definição demasiado estreita daquilo que constitui o problema. As medidas e contramedidas humanas procedem de uma verdade científica e um juízo limitados.* Uma solução verdadeira jamais poderá ser encontrada deste modo.

As minhas modestas soluções, tais como espalhar palha e cultivar trevo, não criam poluição. São eficazes porque eliminam a origem do problema. Até que a crença nas grandes soluções tecnológicas seja derrubada, a poluição apenas se agravará.

* Por "verdade científica e juízo limitados", o Sr. Fukuoka refere-se ao mundo tal como ele é percepcionado e construído pela inteligência humana. Ele considera que esta percepção se limita a um quadro definido pelos seus próprios pressupostos.

O fruto dos tempos difíceis

Geralmente, os consumidores supõem que não têm nada a ver com as causas da poluição agrícola. Uma grande parte deles quer uma alimentação que não tenha sido tratada quimicamente. Mas a alimentação tratada quimicamente é vendida principalmente como resposta às preferências do consumidor. O consumidor exige produtos grandes e luzidios, sem defeitos e de forma regular. Para satisfazer os seus desejos, começaram rapidamente a utilizar-se produtos químicos agrícolas que não se usavam há 5 ou 6 anos atrás.

Como foi que nos colocamos em tão desagradável posição? As pessoas afirmam que não ligam ao facto dos pepinos serem direitos ou torcidos, e que os frutos não têm necessariamente que ser bonitos por fora. Mas, se quisermos saber de que modo os preços reflectem as preferências do consumidor, o melhor é espreitarmos os mercados grossistas de Tóquio. Quando o fruto parece apenas um pouco melhor, obtém-se uma mais-valia de quinze a trinta escudos por quilo. Quando o fruto está classificado como "Pequeno", "Médio" ou "Grande", o preço por quilo pode duplicar ou triplicar consoante o tamanho.

A prontidão do consumidor para pagar preços elevados por víveres produzidos fora de época também contribuiu para emprego crescente de produtos químicos e métodos de cultivo

artificiais. No ano passado, as tangerinas Unshu, cultivadas em estufa para serem expedidas no Verão,* atingiam preços dez a vinte vezes superiores aos das tangerinas da estação. Em vez dos preços habituais de 30 a 45 escudos por quilo, pagavam-se preços exorbitantes de 240, 300 e mesmo 525 escudos por quilo. Por isso, se investirmos alguns milhares de dólares na instalação do equipamento e compra do combustível necessário, e fizermos horas extraordinárias, poderemos obter lucros.

A produção de frutos e legumes fora de época propaga-se cada vez mais. Para terem tangerinas simplesmente um mês mais cedo, as pessoas das cidades estão dispostas a pagar ao agricultor um investimento suplementar em trabalho e em equipamento. Mas se nos perguntarmos que importância tem para as pessoas este fruto estar disponível um mês mais cedo, a verdade é que isso não é nada importante, e o dinheiro não é o único preço a pagar por um tal luxo.

Além disso, utiliza-se agora um agente corante que não era empregue há alguns anos atrás. Com este produto químico, o fruto ganha cor por inteiro uma semana mais cedo. Como o preço duplica ou cai para metade consoante o fruto for vendido uma semana antes ou depois de 10 de Outubro, o agricultor aplica aceleradores de coloração químicos e após a colheita coloca os frutos numa câmara de maturação a gás.

Mas quando os frutos são expedidos mais cedo, eles não tem açúcar suficiente e, por consequência, são utilizados adoçantes artificiais. Supõe-se geralmente que os adoçantes químicos foram proibidos, mas os adoçantes artificiais que são pulverizados sobre os citrinos não foram especificamente proscritos. A questão é saber se eles se encaixam ou não na categoria dos "produtos químicos agrícolas". Seja como for, quase toda a gente os utiliza.

De seguida, os frutos são levados para o centro cooperativo de triagem da fruta. Para serem separadas em categorias grandes e pequenas, as peças são postas a rolar durante várias centenas de metros num longo transportador. Os esmagamentos são frequentes. Quanto maior é o centro de triagem, tanto maiores são as manipulações a que os frutos são submetidos, e tanto mais eles ressaltam e rebolam. Depois de uma lavagem com água, pulverizam-se as tangerinas com agentes conservantes e acrescenta-se um agente corante. Enfim, como toque final, é aplicada uma solução de parafina sólida e os frutos são polidos para terem um aspecto mais brilhante. Os frutos actuais são realmente objectos manufacturados.

* Este fruto amadurece naturalmente tarde no outono.

Deste modo, entre o momento que precede a sua colheita e aquele em que são embarcados e colocados em prateleiras, são utilizados 5 ou 6 produtos químicos. Sem contar com os fertilizantes utilizados e as pulverizações feitas enquanto as colheitas cresciam no pomar. E tudo isto porque o consumidor quer comprar frutos apenas um pouco mais atraentes. Esta pequena margem de preferência colocou de facto o agricultor numa posição incómoda.

Estas medidas não são postas em prática porque o agricultor goste de trabalhar assim, ou porque os funcionários do Ministério da Agricultura tenham prazer em dar todo este trabalho suplementar ao agricultor, mas a situação não melhorará até que o sentido geral dos valores se altere.

Quando eu trabalhava no Departamento das Alfândegas de Iocoama, há quarenta anos atrás, os limões e laranjas Sunkist eram tratados assim. Opus-me fortemente à introdução deste sistema no Japão, mas as minhas palavras foram incapazes de impedir que o sistema actual fosse adoptado.

Se um agricultor ou uma cooperativa adoptam um novo procedimento tal como a parafinagem das tangerinas, os lucros são mais elevados por causa deste acréscimo de trabalho. As outras cooperativas apercebem-se disso e em breve também elas adoptam o novo procedimento. O preço da fruta que não é tratada com parafina diminui imediatamente. Em dois ou três anos a parafinagem é adoptada em todo o país. De seguida a concorrência faz baixar os preços e tudo o que resta ao agricultor é o fardo de um trabalho pesado e o custo suplementar do mobiliário e do equipamento. Agora ele *é obrigado* aplicar a parafina.

Naturalmente, em última análise quem sofre é o consumidor. Alimentos que não são frescos podem ser vendidos porque *parecem* frescos. Biologicamente falando, o fruto ligeiramente desidratado mantém a sua respiração e o seu consumo de energia num nível muito baixo. É como uma pessoa que está em meditação e cujo metabolismo, respiração e consumo de calorias atingem um grau extremamente baixo. Mesmo jejuando, a energia do corpo da pessoa será conservada. Do mesmo modo, quando as tangerinas

crescem enrugadas, quando os frutos se desidratam, quando os legumes murcham, eles estão num estado que conservará o seu valor alimentar o máximo de tempo possível.

É um erro querer manter apenas a aparência de frescura, como quando os vendedores borrifam várias vezes os legumes com água. Mesmo que os legumes conservem um aspecto fresco, o seu gosto e o seu valor alimentar deterioram-se rapidamente.

De qualquer modo, todas as cooperativas agrícolas e todos os centros de triagem colectivos foram integrados e desenvolvidos para proceder a este tipo de operações inúteis. Chama-se a isso "modernização" — o produto é embalado, carregado no grande sistema de distribuição e enviado ao consumidor.

Numa palavra, até que haja uma inversão do sentido dos valores, que se preocupa mais com o tamanho e a aparência do que com a qualidade, não haverá solução para o problema da poluição dos alimentos.

O comércio dos alimentos naturais

Durante estes últimos anos, enviei 2,5 a 3 toneladas de arroz para lojas de alimentação natural em vários locais do país. Também expedi 400 caixas de 15 quilos e meio de tangerinas, em camiões de 10 toneladas, para a cooperativa de consumidores para a melhoria da qualidade de vida no bairro Suginami, em Tóquio. O presidente da cooperativa queria vender produtos não poluídos e isto constituía base do nosso acordo.

O primeiro ano foi um sucesso total, apesar de ter havido algumas queixas. O tamanho dos frutos era diverso demais, o exterior estava um pouco sujo, às vezes a pele apresentava-se seca, etc. Eu enviara a fruta em caixas sem ornamentos nem marcas, e houve quem suspeitasse sem razão que a fruta era simplesmente um sortido de frutas de "segunda categoria". Agora embalo a fruta em caixas que têm impresso "tangerinas naturais".

Como a alimentação natural pode ser produzida com um mínimo de custo e de esforço, presumo que devia ser vendida pelo mais baixo preço. No ano passado, no aglomerado urbano de Tóquio, a minha fruta era a mais barata de todas. Segundo numerosos comerciantes, o seu sabor era o mais delicioso de todos. Por forma a eliminar o tempo e a despesa exigidos pela expedição, o melhor seria que se pudesse vender a fruta na região em que é produzida; mas ainda assim o preço era conveniente, os frutos não tinham produ-

tos químicos e eram saborosos. Este ano, pediram-me que duplicasse ou triplicasse a expedição.

Pode colocar-se aqui a questão de saber até onde se pode alargar a venda directa de alimentos naturais. Tenho alguma esperança a esse respeito. Recentemente, os produtores tardios de frutos químicos viram-se numa situação económica extremamente difícil, o que torna mais atraente para eles a produção de alimentos naturais. Mesmo trabalhando arduamente, aplicando produtos químicos, corantes, parafina, etc., o agricultor médio só consegue vender os seus produtos a um preço que cobre à justa as despesas efectuadas. Este ano, mesmo uma quinta tendo frutos excepcionalmente belos só pode aspirar a um lucro inferior a quinze escudos por quilo. Um agricultor que produza frutos de uma qualidade ligeiramente menos bela acabará por não realizar quaisquer lucros.

Desde que os preços se despenharam, há alguns anos atrás, as cooperativas agrícolas e os centros de triagem tornaram-se muito rigorosos, seleccionando apenas a fruta da mais alta qualidade. A fruta de qualidade inferior não pode ser vendida nos centros de triagem. Depois de trabalhar o dia inteiro no pomar a apanhar tangerinas, depois de as ter encaixotado e de as ter transportado até ao hangar do centro de triagem, o agricultor deve trabalhar até às onze horas ou meia-noite para escolher os seus frutos um a um, conservando apenas os que tiverem formas e tamanhos perfeitos*.

Até mesmo parte da fruta "boa", que chega a representar apenas entre 25 a 50% do total da colheita, é às vezes rejeitada pela cooperativa. Ainda que o lucro que lhe resta não ultrapasse os 5 a 10 escudos por quilo, é considerado muito razoável. Neste momento, o pobre produtor de citrinos trabalha duramente e mesmo assim nem sempre consegue obter lucros.

Produzir fruta sem aplicação de produtos químicos, sem utilizar fertilizante nem cultivar o solo implica menos despesas e consequentemente o benefício líquido do agricultor é maior. A fruta que envio não é, por assim dizer, triada; limito-me a metê-la em caixas, a enviá-la para o mercado e a deitar-me cedo.

Os outros agricultores da vizinhança constatam que trabalham duramente unicamente para chegar ao fim do mês com os bolsos

* Os frutos rejeitados são vendidos mais ou menos a metade do preço a uma sociedade privada que os esmaga para fazer sumo.

vazios. Cresce o sentimento de que o cultivo de produtos alimentares naturais não tem nada de estranho, e os produtores estão dispostos a começar a cultivar sem recurso a produtos químicos. Mas enquanto os alimentos naturais não forem distribuídos na região de produção, o produtor médio preocupar-se-á com a falta de mercado para os vender.

Quanto ao consumidor, a crença comum era que os alimentos naturais deviam ser caros. Se não forem caros, as pessoas suspeitam que não são alimentos naturais. Um grossista chamou-me a atenção para o facto de ninguém querer comprar produtos naturais a menos que sejam caros.

Continuo a achar que os alimentos naturais deviam ser vendidos por melhor preço que todos os outros. Há alguns anos atrás, pediram-me que vendesse o mel colhido no pomar e os ovos postos pelas galinhas da montanha a uma loja de alimentos naturais em Tóquio. Fiquei furioso quando descobri que o comerciante os vendia a preços exorbitantes. Eu sabia que um comerciante que abusava assim dos seus clientes podia também misturar o meu arroz com outro qualquer para lhe aumentar o peso, e que este arroz também chegaria ao consumidor a um preço excessivo. Deixei imediatamente de fazer envios para essa loja.

Quando se pede um preço elevado por produtos naturais, isso quer dizer que o comerciante tem um lucro excessivo. Além disso, se os alimentos naturais são caros, tornam-se alimentos de luxo e só os ricos lhes podem aceder.

Se a alimentação natural é algo que deve tornar-se largamente popular, ela deve estar disponível localmente a um preço razoável. Se o consumidor se convencesse de que preços baixos não significam que os alimentos não sejam naturais, então aí começaríamos a pensar na direcção certa.

A falência da agricultura comercial

Quando o conceito de agricultura comercial surgiu, eu opus-me a ele. No Japão, a agricultura comercial não beneficia o agricultor. Os comerciantes têm por regra acrescentar um custo suplementar quando um artigo custando originalmente uma certa quantia foi mais longe no seu processo de transformação. Mas para a agricultura japonesa as coisas não são assim tão claras. Fertilizantes, alimentação de gado, equipamento e produtos químicos são comprados a preços fixos no estrangeiro, e quando se utilizam produtos importados o custo real por quilo não pode ser determinado com antecedência. Eles são inteiramente fixados pelo comerciante. E com os preços de venda igualmente fixados, o lucro do agricultor fica à mercê de forças que ele não controla.

Geralmente, a agricultura comercial é uma operação instável. O agricultor faria muito melhor se cultivasse a alimentação que lhe é necessária sem pensar em ganhar dinheiro. Se plantarmos um bago de arroz ele dará mais de mil bagos. Uma fileira de nabos dá nabos em conserva suficientes para todo o Inverno. Se seguirmos esta linha de pensamento, teremos o suficiente para comer, e até em excesso, sem termos de viver penosamente. Mas se, em vez disso, decidirmos tentar ganhar dinheiro, subimos a bordo do comboio do lucro e ele arranca connosco lá dentro.

Recentemente pensei nas galinhas *leghorn* brancas. A criação destas galinhas é considerada um negócio lucrativo porque a espécie melhorada da *leghorn* branca põe ovos mais de 200 dias por ano. Quando criadas comercialmente, estas galinhas são fechadas em longas fileiras de pequenas gaiolas que não são diferentes das celas de uma penitenciária, e durante toda a sua vida não poderão esgaravatar a terra com as patas . As doenças são correntes e as aves são atafulhadas com antibióticos e alimentadas com um composto feito à base de vitaminas e hormonas.

É costume dizer-se que as galinhas da região, criadas desde os tempos antigos, as "shamo e chabo", têm apenas metade desta capacidade poedeira. Consequentemente, estas galinhas quase desapareceram do Japão. Deixei duas galinhas e um galo destes em liberdade no flanco da colina e um ano mais tarde eram vinte e quatro. Embora aparentemente tivessem posto poucos ovos, estas galinhas indígenas estavam muito activas a criar pintainhos.

No primeiro ano, as *leghorn* têm uma postura mais importante que a das galinhas locais, mas um ano depois as *leghorn* brancas estão esgotadas e são postas de parte, enquanto as "shamo" com

Partida para um dia de trabalho.

que tínhamos começado se haviam transformado em dez galinhas saudáveis que passeavam sob as árvores do pomar. Mais ainda, as *leghorn* põem muito porque são alimentadas com produtos enriquecidos importados do estrangeiro e que devem ser comprados aos comerciantes. As galinhas indígenas esgaravatam o solo, alimentam-se abundantemente de grãos e de insectos existentes no terreno e põem ovos naturais deliciosos.

Se julgarmos que os legumes que se encontram à venda são naturais, enganamo-nos redondamente. Estes legumes são uma confecção química aquosa de azoto, fósforo e potássio com uma pequena ajuda por parte da semente. E é esse o gosto que têm. E os ovos de galinha comerciais (podemos chamar-lhes ovos se quisermos) não passam de uma mistura de alimentos artificiais, produtos químicos e hormonas. Não se trata de um produto da Natureza, mas sim de uma síntese com forma de ovo feita pelo homem. Ao agricultor que produz legumes e ovos desta maneira eu chamo industrial.

Ora, se é de indústria que falamos, vamos ter de fazer cálculos complicados caso queiramos obter lucros. O agricultor comercial que não ganha dinheiro é como um comerciante que não soubesse manejar um ábaco. As pessoas consideram esta espécie de indivíduo como um imbecil e os seus lucros são absorvidos pelos políticos e pelos intermediários.

Outrora, havia guerreiros, camponeses, artesãos e mercadores. Dizia-se que a agricultura estava mais próxima da origem das coisas do que o comércio ou a indústria, e que o agricultor era "o escanção dos deuses". Ele conseguia sempre desenrascar-se e ter o suficiente para comer.

Mas agora há toda esta preocupação em ganhar dinheiro. Cultivam-se alimentos da última moda tais como uvas, tomates e melões. Produzem-se flores e frutos fora de época, em estufas. Introduziu-se a criação de peixe e cria-se gado porque os lucros são elevados.

Este esquema mostra claramente o que acontece quando o agricultor embarca no tobogã da economia. A flutuação dos preços é grande. Há lucros mas também há perdas.

A falência é inevitável. A agricultura japonesa perdeu de vista o seu rumo, tornou-se instável. Vagueia afastada dos princípios básicos da agricultura e transformou-se numa questão comercial.

Investigação em benefício de quem?

Quando me iniciei na sementeira directa do arroz e dos cereais de Inverno, tencionava fazer a ceifa com a ajuda de um foucinho, e por isso pensei que seria mais prático semear em fileiras regulares. Depois de muitas tentativas, como um amador que vai experimentando, fiz um semeador com as minhas próprias mãos. Pensando que este utensílio poderia ser útil e prático para outros agricultores, levei-o ao funcionário do centro de ensaio. Ele disse-me que como estávamos numa época de máquinas grandes, não queria ser importunado pela minha "coisa".

De seguida, dirigi-me a um fabricante de equipamento agrícola. Aí, disseram-me que uma máquina assim tão simples, pouco importando o que se tentasse fazer com ela, não poderia ser vendida por mais de 500 escudos a peça. "Se fabricássemos uma engenhoca dessas, os agricultores ainda começavam a pensar que não precisavam dos tractores que nós vendemos por milhares de dólares". Disseram-me que, hoje em dia, a ideia é inventar rapidamente máquinas para transplantar arroz, vendê-las tanto tempo quanto possível e depois introduzir algo mais novo. Em vez de pequenos tractores, muda-se para modelos maiores. Do ponto de vista deles, a minha invenção era pois um passo atrás. Esgotam-se os recursos ao serviço de uma pesquisa que é inútil para satisfazer a procura e, até hoje, a patente da minha invenção repousa na prateleira.

O mesmo se dá com os fertilizantes e os herbicidas. Em vez de se desenvolver um fertilizante que tenha em mente o camponês, os esforços são antes de mais no sentido de se desenvolver algo de novo, não importa o quê, para ganhar dinheiro. Quando os técnicos deixam o seu emprego nos centros de ensaio, vão direitinhos trabalhar para as grandes companhias químicas.

Recentemente, falei com o Sr. Asada, funcionário técnico no Ministério da Agricultura e das Águas e Florestas, que me contou uma história interessante. Os legumes cultivados em estufas têm um sabor extremamente desagradável. Sabendo que as beringelas expedidas no Inverno não têm vitaminas e que os pepinos não têm gosto, o Sr. Asada investigou a questão descobriu o motivo: certas radiações solares não conseguiam penetrar no recinto de vidro e de vinil nos quais se cultivavam aqueles legumes. As suas investigações debruçaram-se sobre o sistema de iluminação nas estufas.

A questão fundamental aqui é saber se os seres humanos precisam ou não de comer beringelas e pepinos no Inverno. Mas, pondo esta questão de lado, a única razão por que se cultivam estes legumes no Inverno é que nessa altura eles podem ser vendidos a bom preço. Alguém desenvolve os meios para os fazer crescer e, algum tempo depois, descobre-se que estes legumes não têm qualquer valor nutritivo. O técnico pensa então que se as suas qualidades nutritivas se perderam é preciso arranjar maneira de prevenir essa perda. Como se julga que a culpa é do sistema de iluminação, começam a investigar-se os raios luminosos. Pensa-se que tudo correrá bem quando se conseguir produzir uma beringela de estufa contendo vitaminas. Disseram-me que há técnicos que consagram a sua vida a este tipo de pesquisa.

Naturalmente, como se dispenderam tantos esforços e recursos na produção desta beringela, e como se diz que o legume tem um grande valor nutritivo, é etiquetado a um preço ainda mais elevado e vende-se bem. "Se vier de uma boa produção e for vendável, não pode ser mau".

Apesar de todos os seus esforços, o Homem não pode melhorar a fruta e os legumes cultivados naturalmente. O produto cultivado de um modo não-natural satisfaz os desejos passageiros das pessoas, mas enfraquece o corpo humano e altera a sua química de tal forma que ele fica dependente des tais alimentos. Quando isto sucede, tornam-se necessários suplementos de vitaminas e medicamentos. Esta situação serve apenas para cansar o agricultor e fazer sofrer o consumidor.

O que é a alimentação humana?

Há dias, uma pessoa da cadeia de televisão NHK veio cá pedir-me para falar do gosto da alimentação natural. Conversámos, e depois eu pedi-lhe que comparasse os ovos postos pelas galinhas criadas em gaiolas, abaixo da nossa propriedade, com os das galinhas livres de correr aqui pelo pomar. Ele notou que as gemas dos ovos postos pelas galinhas enjauladas da criação típica eram moles e aquosos, e que a sua cor era amarelo pálido, enquanto as dos ovos postos pelas galinhas que viviam em liberdade na montanha eram consistentes, saborosas e tinham uma cor laranja brilhante. Quando o idoso proprietário do restaurante de *sushi* na cidade provou um destes ovos naturais, disse que era um "verdadeiro ovo", exactamente como os de outrora, e rejubilou-se como se de um tesouro maravilhoso se tratasse.

Além disso, lá em cima, no pomar de tangerinas, há diversos tipos de legumes a crescer por entre o trevo e as ervas daninhas. Nabos, bardana, pepinos e abóboras, amendoins, cenouras, crisântemos comestíveis, batatas, cebolas, folha de mostarda, couves, diversas variedades de feijão e muitos outros legumes e ervas crescem em conjunto. Foi abordada a questão de saber se estes legumes, que crescem de maneira semi-livre, eram ou não mais saborosos do que os da horta, ou os dos campos fertilizados quimicamente. Comparámo-los; o gosto era completamente diferente e

constatámos que os legumes "selvagens" tinham um sabor mais rico.

Expliquei ao repórter que quando os legumes crescem num campo preparado com fertilizante químico, é necessário fornecer azoto, potássio e fósforo, mas quando os legumes crescem com uma cobertura de solo natural, numa terra naturalmente rica em matéria orgânica, eles dispõem de uma alimentação mais equilibrada em substâncias nutritivas. Uma grande variedade de ervas significa que uma grande variedade de substâncias e micro-substâncias nutritivas essenciais estão à disposição dos legumes. As plantas que crescem num solo assim tão equilibrado têm um gosto mais subtil.

Ervas comestíveis e legumes selvagens, plantas que crescem na montanha ou na pradaria têm um elevado valor nutritivo e são também úteis como medicamentos. Alimentação e medicina não são duas coisas diferentes: são o verso e o reverso de um único corpo. Os legumes que crescem à base de químicos podem ser consumidos como alimentos, mas não podem ser tomados como medicamentos.

Quando colhemos e consumimos as sete ervas da Primavera*, o nosso espírito adoça-se. Quando comemos rebentos de feto, de osmonda ou de valeriana, acalmamos. Para acalmar a agitação, ou as sensações de impaciência, a valeriana é a melhor erva de todas. Diz-se que se as crianças comerem valeriana, rebentos de salgueiro ou insectos vivendo em árvores, ficam curadas dos acessos de cólera violenta com crise de choro, e outrora as crianças eram obrigadas a comer esta erva. O *daikon* (rabanete japonês) tem por antepassado a planta chamada *nazuna* (valeriana) e esta palavra *nazuna* é aparentada com a palavra *nagomu*, que significa adoçar-se. O *daikon* é a "erva que adoça o carácter de qualquer um".

Entre os alimentos selvagens, os insectos são muitas vezes esquecidos. Durante a guerra, quando eu trabalhava no centro de pesquisa, atribuiram-me a função de determinar quais eram os insectos comestíveis do sudeste asiático. Aprofundando as minhas investigações sobre este tema, fiquei surpreendido por descobrir que quase todos os insectos são comestíveis.

* Agrião da fonte, valeriana, nabo selvagem, rebento de algodão, mourão dos pássaros. beterraba selvagem e urtiga. Ilustrados na p. 119.

Por exemplo, ninguém pensaria que os piolhos ou as pulgas pudessem ter qualquer utilidade, mas os piolhos esmagados e comidos com cereais de Inverno são um remédio contra a epilepsia, e as pulgas são um medicamento para o enregelamento. Todas as larvas de insectos são inteiramente comestíveis, mas devem estar vivas. Ao debruçar-me sobre antigos textos, encontrei histórias que versavam "gulodices" preparadas a partir de larvas apanhadas em latrinas, e dizia-se que o gosto do bicho da seda era requintado, estando para além de qualquer comparação. Até mesmo as borboletas, se lhes sacudirmos primeiro o pó das asas, são muito gostosas.

Por conseguinte, quer seja do ponto de vista do gosto quer do ponto de vista da saúde, muitas coisas que as pessoas consideram repulsivas têm na realidade bom gosto e são ao mesmo tempo boas para o corpo humano.

Num pequeno campo de mostarda e nabos selvagens.

Os legumes que se mantiveram próximos dos seus antepassados selvagens são os melhores quanto a gosto e os mais ricos quanto a valor nutritivo. Por exemplo, na família dos lírios (que engloba o *nira, o alho,* o alho-porro chinês, a cebola branca pequena e as echalotas) o *nira* e o alho-porro chinês são os mais nutritivos, bons para fazer infusões curativas de ervas e igualmente úteis como tónico para o bem estar geral. Contudo, a maioria das pessoas considera melhores as variedades mais domésticas tais como a echalota e a cebola. Por certas razões, o mundo de hoje gosta do perfume dos legumes que estão longe do seu estado selvagem.

Aplica-se a mesma preferência gustativa aos alimentos de origem animal. A pequena caça selvagem, quando é comida, faz bem melhor ao organismo do que aves domésticas tais como galinhas ou patos. Contudo, estas aves, criadas num ambiente muito afastado do seu meio natural, são consideradas saborosas e vendidas a preços elevados. O leite de cabra tem um valor nutritivo superior ao do leite de vaca, mas é o leite de vaca que tem maior procura.

Os alimentos que se afastaram demais do seu estado primitivo e os que são obtidos com a ajuda de processos químicos, ou num ambiente totalmente manipulado, desequilibram a química do corpo. Quanto mais o corpo está em desequilíbrio tanto mais a pessoa terá vontade de consumir alimentos não-naturais. Esta situação é perigosa para a saúde.

Dizer que o que se come é apenas uma questão de preferência é enganador porque uma alimentação não-natural ou exótica também cria dificuldades ao agricultor e ao pescador. Parece-me que quanto maiores são os desejos tanto mais devemos trabalhar para os satisfazer. Alguns peixes apreciados, tais como o atum e o lírio, devem ser pescados nas águas longínquas, mas a sardinha, a dourada, a solha, e outros pequenos peixes podem ser pescados em abundância no Mar Interior. Falando em termos de alimentação, os animais que vivem nas águas frias dos rios e das torrentes, tais como carpas, enguias, lagostins, caranguejos dos pântanos, etc., são melhores para o corpo do que os das águas salgadas. Depois há os peixes do alto-mar e finalmente os peixes das grandes profundezas oceânicas e dos mares longínquos. Os alimentos que estão próximos são os melhores para o ser humano, e aqueles pelos quais é obrigado a lutar são os menos benéficos de todos para ele.

E isto para dizer que se aceitarmos o que está ao alcance da mão,

tudo correrá bem. Se os agricultores que moram nesta aldeia comerem apenas os alimentos que é possível cultivar ou colher aqui, não haverá problema. No final, tal como o grupo de jovens que vivem nas cabanas do alto do pomar, descobrirão que o mais simples é comer arroz integral, cevada não descascada, milho-miúdo e trigo-sarraceno com plantas da estação e legumes semi-selvagens. Chega-se à melhor das alimentações; ela tem gosto e é boa para o corpo.

Se 59 quintais de arroz e 59 quintais de cereais de Inverno forem colhidos num campo de um hectare, tal como um destes aqui, então o campo poderá alimentar entre cinquenta a cem pessoas, cada uma investindo em média menos de uma hora de trabalho por dia. Mas se esse campo servisse de pasto, ou a colheita devesse alimentar o gado, ele poderia alimentar apenas cinco pessoas por hectare. A carne torna-se um alimento de luxo quando a sua produção requer terra que poderia fornecer directamente os alimentos para consumo humano.* Isto foi demonstrado de forma clara e definitiva. Cada um de nós devia reflectir seriamente sobre as dificuldades que causa ao oferecer-se uma alimentação tão dispendiosamente produzida.

A carne e outros alimentos importados são um luxo, porque exigem mais energia e recursos do que os legumes e os cereais tradicionais produzidos localmente. Daqui se conclui que as pessoas que se limitam a fazer uma alimentação simples e baseada em produtos locais não precisam de trabalhar tanto e utilizam menos terra do que as que têm um apetite de luxo.

Se as pessoas continuarem a comer carne e alimentos importados, em menos de dez anos o Japão mergulhará decerto numa crise alimentar. Em menos de trinta anos registar-se-ão grandes privações. Vinda não se sabe de onde, enraizou-se a ideia absurda de que passar de uma alimentação à base de arroz para uma alimentação à base de pão indica uma melhoria da vida quotidiana do

* Embora a maior parte da carne na América do Norte e na Europa seja produzida alimentando os animais com colheitas de cereais tais como aveia, cevada, milho e soja, há também grandes superfícies de terra que na melhor das hipóteses são utilizadas na rotação regular de pastagens ou prados. No Japão, praticamente já não existem terras que tais. Praticamente a totalidade da carne deve ser importada.

povo japonês. Na realidade não é assim. O arroz integral e os legumes podem parecer uma alimentação grosseira, mas esse é o regime alimentar mais delicado e aquele que permite aos seres humanos viver de forma simples e natural.

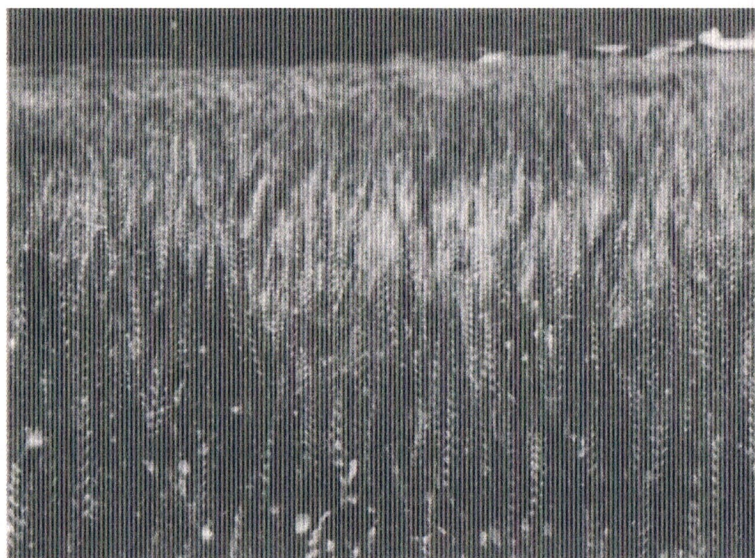
Se viermos a defrontar-nos com uma crise alimentar, ela não será devida à insuficiência do poder produtivo da Natureza, mas sim à extravagância do desejo humano.

Uma morte suave para a cevada

Há quarenta anos atrás, tornou-se impossível importar trigo da América devido ao aumento das hostilidades políticas entre os Estados Unidos e o Japão. Houve um movimento generalizado através do país para cultivar um trigo indígena. As variedades de trigo americano utilizadas requeriam um longo período de crescimento e, no Japão, o grão só amadurecia a meio da estação das chuvas. Depois de todo o trabalho tido pelo camponês para conseguir a sua colheita, acontecia que amiúde ela apodrecia durante a monção. Estas variedades revelaram-se muito pouco fiáveis e extremamente predispostas à doença, de modo que os agricultores não queriam cultivar trigo. Quando ele era moído e torrado à maneira tradicional, tinha um gosto tão horrível que quase se sufocava e tinha-se de o cuspir.

As variedades tradicionais de centeio e cevada japoneses podem ser ceifadas em Maio, antes da estação das chuvas, sendo pois, comparativamente, colheitas seguras. Apesar disso, os agricultores viram ser-lhes imposta a cultura do trigo. Todos se riam e diziam que não havia nada pior do que a cultura do trigo, mas seguiram pacientemente a política do governo.

Depois da guerra, o trigo americano voltou a ser importado em grande quantidade, fazendo descer o preço do trigo japonês. Foi

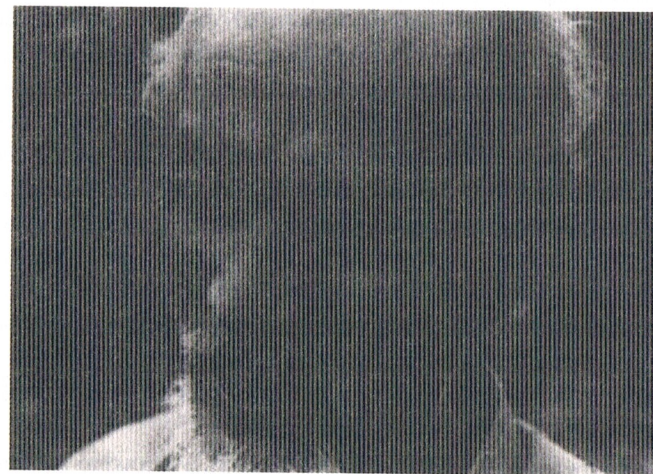
mais um bom motivo para abandonar o cultivo do trigo. "Abandonai o trigo, abandonai o trigo!" era o *slogan* espalhado através de toda a nação pelos dirigentes agrícolas do governo. E os agricultores abandonaram-no alegremente. Ao mesmo tempo, devido ao baixo preço do trigo de importação, o governo encorajou os agricultores a deixar de cultivar os cereais de Inverno tradicionais, a cevada e o centeio. Esta política foi seguida e os campos

O centeio e a cevada podem ser ceifados em Maio, antes da estação das chuvas; são colheitas seguras e fáceis, e semeando-as a seguir ao arroz podemos obter o número de calorias mais elevado dos campos japoneses.

do Japão foram deixados em poisio durante todo o Inverno.

Há cerca de dez anos, fui escolhido para representar a Prefeitura de Ehime num concurso televisivo no canal NHK, "O melhor agricultor do ano". Nessa altura, um membro do comité responsável pela selecção das candidaturas perguntou-me: "Sr. Fukuoka, por que motivo não abandona o cultivo da cevada e do centeio?". Respondi: "A cevada e o centeio são fáceis de cultivar e se os semearmos a seguir ao arroz podemos obter o número de calorias mais elevado dos campos japoneses. Eis por que não os abandono".

Fizeram-me compreender que quem quer que se obstinasse em

contrariar a vontade do Ministério da Agricultura não podia ser nomeado o Melhor Agricultor, e por isso respondi: "Se é isso que impede alguém de receber o prémio do Melhor Agricultor, então prefiro ficar sem ele". Um dos membros do comité de pré-selecção disse-me mais tarde: "Se eu tivesse de deixar a universidade e de ocupar-me de uma herdade, cultivaria provavelmente como o senhor faz, e plantaria arroz no Verão e centeio e cevada no Inverno, como antes da guerra".

Pouco tempo depois deste episódio, apareci num programa de televisão do canal NHK, num debate com vários professores universitários, e nessa ocasião perguntaram-me uma vez mais: "Por que motivo não abandona o cultivo da cevada e do centeio?" Mais uma vez, enunciei claramente que não estava disposto a abandoná-los por uma boa dúzia de razões. Nessa época, o *slogan* para o abandono do cultivo dos cerais de Inverno apelava a uma "morte suave". Ou seja, o hábito de cultivar um cereal de Inverno a seguir ao arroz devia extinguir-se silenciosamente. Mas "morte suave" é um termo demasiado clemente; o que Ministério da Agricultura queria de facto era matá-los de forma brutal. Quando se me tornou claro que o principal objectivo do programa era acabar rapidamente com o cultivo dos cereais de Inverno, deixá-los "morrer brutalmente", explodi de indignação.

Há quarenta anos atrás, a palavra de ordem era cultivar trigo, cultivar um cereal estrangeiro, uma colheita inútil e impossível. Depois vieram dizer que o valor nutritivo das variedades de centeio e de cevada japoneses não era tão elevado como o dos cereais americanos, e relutantemente os camponeses abandonaram o cultivo destes cereais tradicionais. Com o nível de vida a aumentar de forma constante, a palavra de ordem foi "comer carne, comer ovos, beber leite e passar do arroz ao pão". Milho, soja e trigo foram importados em quantidades cada vez maiores. Como o trigo americano era barato, o cultivo do centeio e da cevada indígenas foi abandonado. A agricultura japonesa adoptou medidas que forçaram os camponeses a arranjar trabalho a tempo parcial na cidade, para poderem comprar as colheitas que lhes tinham ordenado que não cultivassem.

E agora surgiu uma nova preocupação com a falta de recursos alimentares. Volta a falar-se de auto-suficiência para a produção do centeio e da cevada. Diz-se mesmo que haverá subsídios. Mas não basta cultivar cereais de Inverno durante um ano ou dois e depois abandoná-los. Deve ser estabelecida uma política agrícola sólida e saudável. Mas como, para começar, o Ministério não tem uma ideia clara daquilo que deve ser cultivado, e não compreende a relação entre o que cresce nos campos e a alimentação das pessoas, uma política agrícola lógica continua a ser uma impossibilidade.

Se os membros do Ministério fossem até às montanhas e aos prados colher as sete ervas da Primavera e as sete ervas do Outono,* se as provassem, aprenderiam a conhecer o que é a origem da alimentação humana. Se procurassem um pouco mais longe, descobririam que se pode viver muito bem com as colheitas tradicionais indígenas tais como o arroz, o centeio, a cevada, o trigo-sarraceno e os legumes, e podiam decidir simplesmente que isso basta para a agricultura japonesa. Se isso for tudo o que os agricultores devem cultivar, a agricultura torna-se muito fácil.

Até ao momento, a linha de pensamento nos meios económicos modernos considerou negativa a agricultura de pequena escala, auto-suficiente — é considerada uma agricultura primitiva —, algo que deve ser eliminado tão depressa quanto possível. Diz-se que a superfície dos campos deverá ser alargada para permitir a passagem a uma agricultura em grande escala, ao estilo americano. Este modo de pensar não se aplica apenas à agricultura — a evolução em todos os domínios segue nesta direcção.

* A campânula chinesa, a batata chinesa (*kudzu*), o cânhamo aquático (usados pelos endireitas), a *valerinacea*, o trevo do mato, o cravo selvagem franjado e o ginerião japonês.

O objectivo é ter poucos agricultores. As autoridades agrícolas dizem que, para uma mesma superfície, menos pessoas podem obter maiores rendimentos se utilizarem máquinas grandes e modernas. Depois da guerra, entre 70 e 80% do povo japonês eram camponeses. Este número desceu rapidamente para 50%, depois para 30%, 20% e agora a percentagem está em cerca de 14%. A intenção do Ministério da Agricultura é atingir o mesmo nível que na Europa e na América, mantendo menos de 10% de agricultores e desencorajando os outros.

Na minha opinião, o ideal seria que 100% das pessoas fossem agricultores. No Japão, há apenas um décimo de hectare por pessoa. Se cada pessoa recebesse um décimo de hectare, isso daria meio hectare por cada família de cinco pessoas, o que seria mais do que suficiente para sustentar a família durante todo o ano. Se praticasse a agricultura selvagem, um agricultor teria também muito tempo para o lazer e para se dedicar às actividades sociais na comunidade da aldeia. Penso que se trata do caminho mais directo para tornar este país uma terra feliz e agradável.

Serve unicamente a Natureza e tudo correrá bem

A extravagância do desejo é a causa fundamental que conduziu o mundo à sua difícil situação actual.

Mais rápido que lento, excessivo em vez de insuficiente — este "progresso" enganador está em relação directa com o iminente desmoronar da sociedade. Ele serviu apenas para separar o homem da Natureza. O homem deve parar de permitir-se desejar a posse material e o ganho pessoal, e em vez disso deve voltar-se para a tomada de consciência espiritual.

A agricultura deve evoluir das grandes operações mecânicas para as pequenas propriedades, ligadas apenas à própria vida. A vida material e o alimento devem receber um lugar simples. Se procedermos assim o trabalho torna-se agradável e o espaço espiritual será abundante como o ar.

Quanto mais o agricultor aumenta a escala da sua actividade, tanto mais o seu corpo e o seu espírito se dissipam, tanto mais ele fenece longe de uma vida espiritualmente satisfatória. Uma vida de agricultor numa pequena quinta pode parecer primitiva, mas vivendo uma tal vida torna-se possível contemplar a Grande Via*.

* O caminho da tomada de consciência espiritual que comporta a atenção e o interesse pelas actividades vulgares da vida quotidiana.

Acredito que se cada pessoa sondar profundamente aquilo que a rodeia e o mundo do quotidiano no qual vive, o mais nobre dos mundos ser-lhe-á revelado.

No final do ano, o camponês de outrora que era dono de meio hectare de terra passava Janeiro, Fevereiro e Março a caçar coelhos nas colinas. Ainda que fosse considerado um camponês pobre, possuía este tipo de liberdade. As férias do Ano Novo duravam cerca de três meses. Estas férias começaram a ser reduzidas gradualmente para dois meses, depois para um mês, e hoje o Ano Novo é apenas um feriado de três dias.

A diminuição das férias do Ano Novo mostra quanto o camponês se tornou atarefado e perdeu a sua despreocupação física e o seu bem-estar espiritual. Na agricultura moderna o camponês não tem tempo para escrever um poema nem para compor uma canção.

Um dia destes, ao limpar a pequena capela da aldeia, fiquei surpreso ao reparar que havia placas afixadas à parede. Ao escovar a poeira e ao olhar para as letras esbatidas e descoradas, consegui distinguir dezenas de *haikus*. Mesmo numa pequena aldeia tal como esta, vinte ou trinta pessoas tinham composto *haikus* e deles tinham feito oferendas. Isto mostra como outrora as pessoas tinham espaço e abertura nas suas vidas. Alguns dos versos deviam ter vários séculos. Uma vez que remontavam a tempos tão longínquos, os seus autores eram provavelmente camponeses pobres, mas ainda assim tinham tempo livre para escrever *haikus*.

Agora não há ninguém nesta aldeia com tempo suficiente para escrever poesia. Durante os meses frios de Inverno, apenas alguns camponeses têm tempo para sair um dia ou dois à caça de coelhos. Como forma de lazer, a televisão ocupa agora o centro das atenções, e não sobra qualquer tempo para os passatempos simples que enriqueciam a vida quotidiana do camponês. É a isto que me refiro quando digo que a agricultura se tornou pobre e espiritualmente fraca; interessa-se apenas pelo progresso material.

Lao Tse, o sábio tauista, diz que se pode levar uma vida sã e decente numa pequena aldeia. Bodhi-dharma, o fundador do zen, passou nove anos da sua vida numa cave sem fazer qualquer movimento. Atormentar-se para ganhar dinheiro, para engrandecer, para se valorizar, para fazer colheitas lucrativas e para as expedir, não é o caminho do agricultor. Estar aqui, cuidar de um pequeno campo, em plena possessão da liberdade e da plenitude de cada dia —

de cada um dos dias — deve ter sido o caminho original da agricultura.

Cortar a experiência em duas metades e chamar física a uma e à outra espiritual limita-nos e leva-nos à confusão. As pessoas não vivem sob a dependência da alimentação. Em última análise, não podemos saber o que é a alimentação. Mais valia até que as pessoas deixassem de pensar nisso. Do mesmo modo, seria bom que as pessoas deixassem de se atormentar para descobrir o "verdadeiro sentido da vida"; nós nunca poderemos conhecer as respostas às grandes questões espirituais, mas *é lícito não compreender.* Nascemos e vivemos na terra para enfrentar a realidade de viver.

Viver não é mais que a consequência de se ter nascido. O que quer que as pessoas comam para viver, o que quer que as pessoas pensem que devem comer para viver, não é outra coisa senão aquilo que elas meditaram. O mundo existe de tal forma que se as pessoas afastassem a sua vontade humana para se deixarem guiar pela Natureza, não haveria razão para virem a esperar a fome.

Viver aqui e agora, simplesmente — tal é a verdadeira base da vida humana. Quando um conhecimento científico ingénuo se torna a base da vida, as pessoas acabam por vivê-lo como se apenas dependessem do amido, das gorduras e das proteínas, e as plantas dependessem do azoto, do fósforo e do potássio.

Quanto aos sábios, apesar da importância da sua inquirição sobre a Natureza e da profundeza da sua pesquisa, acabam finalmente por se limitar a constatar até que ponto a Natureza é realmente perfeita e misteriosa. Acreditar que através da pesquisa e da invenção a humanidade pode criar algo melhor do que a Natureza é uma ilusão. Penso que a única razão por que as pessoas lutam é para chegar a compreender aquilo a que se poderia chamar a grande incompreensibilidade da Natureza.

Assim, ao agricultor no seu trabalho eu digo: serve a Natureza e tudo correrá bem. A agricultura era um trabalho sagrado. Quando a humanidade perdeu este ideal, surgiu a agricultura comercial moderna. Quando o camponês começou a cultivar para ganhar dinheiro, esqueceu-se dos princípios reais da agricultura.

É claro que os comerciantes têm um papel a desempenhar na sociedade, mas a glorificação das actividades mercantis tende a desviar as pessoas do reconhecimento daquilo que é a verdadeira origem da vida. A agricultura, que faz parte da ordem da Natureza, está próxima dessa origem. Muitos agricultores, mesmo trabalhando e vivendo num ambiente natural, são ignorantes da Natureza, mas sou de opinião que a agricultura oferece a cada um muitas ocasiões para melhorar a sua consciência.

"Se o Outono trará vento ou chuva, não posso sabê-lo, mas hoje vou trabalhar nos campos". Estes são os versos de uma antiga canção de camponeses. Eles exprimem a verdade da agricultura como modo de vida. Pouco importa como vão correr as colheitas, se haverá ou não o suficiente para comer, existe alegria simplesmente em semear e tratar das plantas tendo como guia a Natureza.

Diferentes escolas de agricultura natural

Não gosto particularmente da palavra "trabalho". Os seres humanos são os únicos animais que devem trabalhar, o que para mim é a coisa mais ridícula do mundo. Os outros animais ganham a sua vida vivendo-a, mas as pessoas trabalham como loucos, pensando que devem fazê-lo para continuarem vivas. Quanto mais importante for o trabalho, quanto maior for o desafio, tanto mais elas pensam que esse trabalho é formidável. Seria bom que se abandonasse esta maneira de pensar e se levasse uma vida fácil e confortável, com muito tempo livre. Penso que a maneira como vivem os animais nos trópicos — saem de manhã e ao final do dia para ver se arranjam alguma coisa para comer, e fazem uma longa sesta ao princípio da tarde —deve ser uma vida formidável.

Uma vida de tal simplicidade seria acessível aos seres humanos caso o trabalho servisse para produzir directamente o necessário para o dia-a-dia. Numa vida assim, trabalhar não é trabalhar na acepção habitual da palavra, mas simplesmente fazer aquilo que deve ser feito.

O meu objectivo é fazer evoluir as coisas neste sentido. E este é também o objectivo de sete ou oito jovens que vivem em comunidade em cabanas na montanha e ajudam a fazer o trabalho diário da quinta. Estes jovens querem tornar-se camponeses, fundar novas aldeias e comunidades, e tentar levar este estilo de

vida. Eles vêm até à minha quinta para adquirir os conhecimentos técnicos agrícolas necessários para levar este projecto a bom termo.

Ao observarmos o país, verificamos que recentemente nasceram um bom número de comunidades. Se lhes chamam bandos de hippies, bem, admito que possam também ser vistos dessa maneira. Mas ao viverem e ao trabalharem em conjunto, reencontrando o caminho da Natureza, essas pessoas são o modelo do "novo camponês". Elas compreendem que enraizar-se fortemente significa viver do produto da sua terra. Uma comunidade que não encontre meio de produzir os seus próprios alimentos não durará muito.

Muitos destes jovens vão até à Índia, até à Aldeia de Gandhi, em França, passam algum tempo num *kibbutz* em Israel, ou visitam comunidades nas montanhas e nos desertos do Oeste americano. Há aqueles que experimentam novas formas de vida em família ou a intimidade dos costumes tribais, como o grupo da ilha Suwanose, no Arquipélago Tokara no Japão do Sul. Penso que o movimento deste punhado de mulheres e homens abre caminho a tempos melhores. É entre estas pessoas que hoje a agricultura selvagem ganha rapidamente raízes e adquire força de impulsão.

Além disso, diferentes grupos religiosos começaram a praticar a agricultura selvagem. Ao procurar a Natureza essencial do Homem, pouco importa o caminho que se toma, antes de mais deve ter-se em consideração a saúde. O caminho que conduz à consciência justa implica que se viva cada dia sem desvios, que se cultivem e se comam alimentos saudáveis, naturais. Segue-se que praticar agricultura selvagem foi para muitos o melhor ponto de partida.

Eu próprio não pertenço a nenhum grupo religioso, e discuto de bom grado as minhas ideias com quem quer que seja. Não me preocupo em fazer distinções entre o cristianismo, o budismo, o xintoísmo e as outras religiões, mas intriga-me muito que pessoas de profundas convicções religiosas sejam atraídas para a minha quinta. Talvez seja porque a agricultura selvagem, contrariamente aos outros tipos de agricultura, se baseia na filosofia que ultrapassa as considerações sobre análise do solo, pH e rendimento das colheitas.

Há algum tempo atrás, uma pessoa do Centro de Jardinagem

Orgânica de Paris escalou a montanha e passámos o dia a conversar. Ao ouvir o que se passava em França, fiquei a saber que estava a ser projectada uma conferência à escala internacional sobre a agricultura orgânica, e para a preparar este francês andava a visitar quintas orgânicas e naturais em todo o mundo. Levei-o a passear pelo pomar e depois sentámo-nos a tomar um chá de artemísia comum e discutimos algumas observações que fiz sobre os últimos trinta anos.

Comecei por dizer que se examinarmos os princípios da agricultura orgânica que é popular no oeste, constatamos que eles pouco diferem dos da agricultura oriental tradicional praticada durante séculos na China, na Coreia e no Japão. Todos os agricultores japoneses praticavam ainda este tipo de agricultura nas eras Meiji, Taîsho (1868-1926) e até ao fim da Segunda Guerra Mundial.

Este sistema sublinhava a importância fundamental do composto e a reciclagem dos detritos animais e humanos. A forma de exploração era intensiva e englobava práticas tais como a rotação das culturas, plantas companheiras, e o uso do adubo verde. Como o espaço era limitado, os campos nunca eram deixados ao abandono e o plano das sementeiras, plantio e ceifas era conduzido com precisão. Todos os resíduos orgânicos eram transformados em composto e devolvidos aos campos. O uso de compostos era oficialmente encorajado e a pesquisa agrícola ocupava-se sobretudo da matéria orgânica e das técnicas de compostagem.

Existia assim uma agricultura que unia os animais, as culturas e os seres humanos num só corpo, que foi o eixo da agricultura japonesa até aos tempos modernos. Poderia dizer-se que a agricultura orgânica tal como é praticada a oeste teve o seu ponto de partida na agricultura tradicional do Oriente.

Prossegui dizendo que entre os métodos agrícolas naturais podiam distinguir-se dois tipos: a agricultura natural ampla, transcendente, e a agricultura natural restrita do mundo relativo.* Se me suplicassem que falasse em termos budistas, diria que as duas se poderiam designar respectivamente por agricultura natural Mahayana e Hinayana.

Ampla, a agricultura natural Mahayana cria-se a si própria

* O mundo apreendido pelo intelecto.

quando existe uma unidade entre o Homem e a Natureza. Ela conforma-se à Natureza tal como ela é e ao espírito tal como ele é. Resulta da convicção de que se o indivíduo abandonar temporariamente a vontade humana e permitir que a Natureza o guie, esta responde fornecendo-lhe tudo. Façamos uma analogia simples: a relação entre a humanidade e a Natureza na agricultura selvagem transcendente pode comparar-se ao marido e à mulher unidos por um casamento perfeito. O casamento não é dado, nem recebido; o casal perfeito nasce a partir de si próprio.

A agricultura natural restrita, por outro lado, *procura* o caminho da Natureza; através de métodos "orgânicos" e outros, ela *tenta* conscientemente seguir a Natureza. Utiliza-se a agricultura para atingir um objectivo dado. Ainda que amando a Natureza e desejando sinceramente desposá-la, a relação permanece experimental. A agricultura industrial moderna deseja a sabedoria divina, e, sem lhe apreender o sentido, quer ao mesmo tempo utilizar a Natureza. Procurando sem descanso, é incapaz de encontrar alguém a quem propor o casamento.

Uma visão restrita da agricultura natural diz que é bom que o agricultor forneça matérias orgânicas ao solo, que é bom criar gado, que a melhor maneira e a mais eficaz é utilizar a Natureza assim. Em termos de prática pessoal, está correcto, mas o espírito da verdadeira agricultura natural não pode manter-se vivo com esta única via. Este tipo de agricultura natural restrita é análoga à escola de esgrima conhecida como a escola de um só golpe de espada, que procura a vitória através da aplicação hábil mas consciente de uma técnica. A agricultura industrial moderna segue a escola dos dois golpes, que acredita que se pode alcançar a vitória levando a cabo um assalto furioso de golpes de espada.

A agricultura selvagem pura, por contraste, é a escola do sem-golpe. Ela não se dirige para lado nenhum e não busca a vitória. Pôr em prática o "não-agir" é a única coisa que o agricultor deve esforçar-se por realizar. Lao Tse falava da Natureza não-activa, e penso que se tivesse sido agricultor decerto teria praticado a agricultura selvagem. Creio que o caminho de Gandhi, um método sem método, agindo num estado de espírito que não procura nem ganhar nem opor-se, é aparentado à agricultura

selvagem. Quando compreendermos que perdemos alegria e felicidade no afã de as possuirmos, realizaremos o essencial da agricultura selvagem. O objectivo final da agricultura não é fazer crescer as colheitas, mas sim o cultivo e a realização dos seres humanos.*

* Neste parágrafo o Sr. Fukuoka estabelece uma distinção entre as técnicas utilizadas na prossecução consciente de um objectivo dado, e aquelas que surgem espontaneamente, como a harmonia com a Natureza que uma pessoa sente quando tem vagar para se dedicar às suas ocupações quotidianas, liberta do domínio do intelecto volitivo.

Ideias confusas sobre a alimentação

Um jovem que ficou três anos numa das cabanas na montanha disse uma vez: "Sabe, já não sei o que as pessoas querem dizer quando falam em 'alimentação natural' ".

Se pensarmos nisso, todos nos habituámos às palavras "alimentação natural", mas aquilo que é verdadeiramente a alimentação natural não é compreendido com clareza. Há muitas pessoas que pensam que comer uma alimentação não contendo produtos químicos artificiais ou aditivos é praticar uma alimentação natural, e outras que pensam vagamente que uma alimentação natural consiste em comer os alimentos tais como os encontramos na Natureza.

Se perguntarmos se é ou não natural cozer e salgar os alimentos, a resposta pode ser sim ou não. Se a alimentação dos homens dos tempos primitivos, que apenas comiam plantas e animais vivos, é "natural", nestas condições uma alimentação utilizando o sal e o fogo não pode ser considerada natural. Mas se afirmarmos que o conhecimento do fogo e do sal, adquirido nos tempos antigos, era o destino natural da humanidade, a alimentação assim preparada é então perfeitamente natural. Será que a alimentação à qual foram aplicadas técnicas humanas de preparação é boa, ou será que os alimentos selvagens exactamente como se encontram na Natureza é

que deviam ser considerados bons? Poderá dizer-se que as colheitas que foram cultivadas são naturais? Onde fica a linha que separa o natural do não-natural?

Pode afirmar-se que, no Japão, o termo "alimentação natural" teve a sua origem nos ensinamentos de Sagen Ishizuka, na Era do Meiji. A sua teoria foi afinada e elaborada mais tarde pelo Sr. Sakurasawa* e pelo Sr. Niki. O Caminho da Nutrição, conhecido no Ocidente como macrobiótica, baseia-se na teoria da não-dualidade (corpo-alma) e nos conceitos do Yin e do Yang do *I Ching*. Como isto significa habitualmente uma alimentação à base de arroz integral, em geral pensa-se que a "alimentação natural" consiste em comer cereais integrais e legumes. Todavia, a alimentação natural não pode resumir-se assim tão simplesmente ao vegetarianismo à base de arroz integral.

Então o que é a alimentação natural?

A confusão deve-se à existência de dois caminhos do conhecimento humano — a discriminação e a não-discriminação.** Geralmente, as pessoas acreditam que um reconhecimento claro do mundo é possível através do juízo unicamente. A partir daí, a palavra "Natureza", como se diz em geral, indica a Natureza tal como ela é apreendida unicamente pela discriminação.

Rejeito a imagem vazia da Natureza como imagem criada pela inteligência humana e distingo-a claramente da própria Natureza que é experienciada pela inteligência não-discriminatória. Acredito que se desenraizarmos a falsa concepção da Natureza, a base da desordem mundial desaparecerá.

* George Osawa.

** Trata-se de uma distinção que fazem numerosos filósofos orientais. A consciência discriminante retira a sua origem da consciência analítica, voluntária, num esforço para organizar a experiência segundo uma construção lógica. O Sr. Fukuoka pensa que neste processo o indivíduo isola-se da Natureza. Trata-se de "o juízo e a verdade cientificamente limitados" descritos na página 159.

O conhecimento não-discriminatório produz-se sem esforço consciente da parte do indivíduo quando a experiência é aceite tal como ela é, sem interpretação da inteligência.

Enquanto a consciência discriminante é essencial para a análise de problemas práticos no mundo, o Sr. Fukuoka acredita que em última análise ela oferece uma perspectiva demasiado estreita.

A Ocidente, as ciências naturais desenvolveram-se a partir do conhecimento discriminatório; no oriente, a filosofia do yin e do yang, do *I Ching*, desenvolveu-se a partir da mesma origem. Mas a verdade científica jamais poderá atingir uma verdade absoluta, e as filosofias, afinal, não passam de interpretações do mundo. A Natureza tal como ela é apreendida pelo conhecimento científico é uma Natureza que foi destruída; é um fantasma possuindo um esqueleto mas sem alma. A Natureza tal como ela é apreendida pelo conhecimento filosófico é uma teoria nascida da especulação humana, um fantasma com uma alma mas sem estrutura.

Uma refeição de meio-dia composta por sopa e arroz com legumes em picles.

Não há outro meio para atingir o conhecimento não-discriminatório senão a intuição directa, mas as pessoas tentam ajustá-la a uma construção familiar chamando-lhe "instinto". É na realidade um conhecimento de origem indizível. Para conhecer a verdadeira aparência da Natureza, devemos abandonar o espírito de discrimi-

nação e ultrapassar o mundo da relatividade. Para começar não há nem Oriente nem Ocidente, nem quatro estações, nem yin nem yang.

Quando cheguei a este ponto, o jovem perguntou: "Então não apenas se limita a rejeitar a ciência natural, rejeita também as filosofias orientais baseadas no yin e no yang e no *I Ching*?"

Respondi que estes podem ser válidos enquanto meios temporários, ou enquanto indicadores do caminho a seguir, mas que não deveriam ser considerados inultrapassáveis. As verdades científicas e as filosofias são conceitos do mundo relativo; nele são verdadeiras e o seu valor é reconhecido. Por exemplo, para o homem moderno vivendo no mundo relativo que quebra a ordem da Natureza e provoca a ruína do seu próprio corpo e espírito, o sistema do yin e do yang pode orientá-lo eficazmente rno sentido da restauração da ordem.

Pode dizer-se que tais caminhos são teorias úteis para ajudar as pessoas a constituir uma alimentação essencial até que elas adquiram uma verdadeira alimentação natural. Mas se constatarmos que o objectivo humano final é ultrapassar o mundo da relatividade, movimentar-se num reino de liberdade, é incómodo carregarmos o fardo de uma teoria. Quando o indivíduo é capaz de entrar num mundo em que os dois aspectos de yin e yang regressam à sua unidade original, a missão destes símbolos está terminada.

Um jovem recém-chegado disse em voz alta: "Então se nos tornarmos pessoas naturais poderemos comer o que quisermos?"

Se esperarmos encontrar um mundo luminoso na outra extremidade do túnel, tanto mais a escuridão do túnel durará. Se deixar-mos de *tentar* comer aquilo que é agradável ao gosto, podemos provar o verdadeiro sabor de tudo o que comemos. É fácil servir os alimentos simples de uma alimentação natural à mesa da refeição, mas aqueles que conseguem realmente apreciar um tal festim são pouco numerosos.

A mandala dos alimentos naturais

Considero de igual forma a alimentação natural e a agricultura selvagem. Assim como a agricultura selvagem se conforma à Natureza tal como ela é, ou seja, a Natureza apreendida pela inteligência não-discriminatória, também a alimentação natural é uma forma de comer. Os alimentos colhidos no estado selvagem ou os cereais da agricultura natural, e o peixe pescado por métodos naturais, são obtidos sem acção intencional da inteligência não-discriminatória.

Se falo de acção não-intencional e de não-método, a sabedoria adquirida com o tempo no decurso da vida quotidiana é, certamente, reconhecida. A utilização do sal e do fogo para a cozedura dos alimentos pode ser criticada como o primeiro passo rumo à separação do Homem e da Natureza, mas ela não passa de sabedoria natural tal como os homens primitivo a percepcionaram, e devia ser consagrada como sabedoria outorgada pelo céu.

As culturas que evoluíram ao longo de milhares e dezenas de milhares de anos em coabitação com o ser humano não são o produto nascido puramente da ciência discriminatória do agricultor, podendo considerar-se que se trata de víveres surgidos naturalmente. Mas as variedades bruscamente alteradas, que não evoluíram em circunstâncias naturais, e que, pelo contrário, foram desenvolvidas por uma ciência agrícola muito afastada da Natureza,

assim como o peixe, os bivalves e os animais criados em massa, caem fora da categoria de alimentos surgidos naturalmente.

A agricultura, a pesca, a criação de animais, as realidades quotidianas que são a alimentação, o vestuário, a habitação, a vida espiritual — tudo quanto existe — deve formar uma união com a Natureza.

Desenhei os diagramas seguintes de forma a explicar a alimentação natural que transcende a ciência e a filosofia. O primeiro agrupa os alimentos mais facilmente disponíveis, e que estão mais ou menos organizados em grupos. O segundo mostra os alimentos de acordo com a sua disponibilidade ao longo dos diferentes meses do ano. Estes diagramas constituem a mandala* dos alimentos naturais. Nesta mandala podemos ver que as fontes de alimentos disponíveis à superfície da terra são quase ilimitadas. Se as pessoas procurarem a sua alimentação através do "não-intelecto",** mesmo que nada conheçam do yin e do yang, podem chegar a uma alimentação perfeitamente natural.

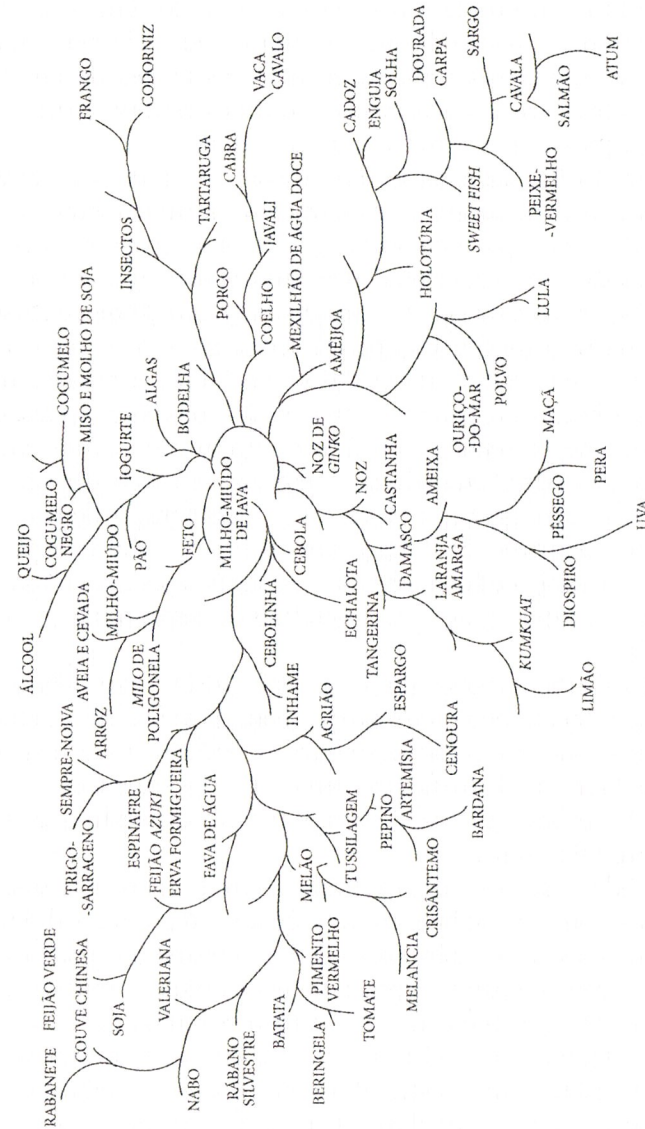
Os pescadores e os agricultores de uma aldeia japonesa não têm nenhum interesse particular na lógica destes diagramas. Eles seguem as prescrições da Natureza, escolhendo do seu território imediato os alimentos da estação.

A partir do início da Primavera, quando as sete ervas brotam da terra, o agricultor pode provar sete sabores. Para os acompanhar há o gosto delicioso da enguia, das amêijoas e do *turban* (molusco).

A estação dos legumes verdes chega em Março. A cavalinha-dos--campos, o feto, a artemísia, a osmonda e outras plantas de montanha, e naturalmente as jovens folhas dos diospireiros, dos pessegueiros, bem como os rebentos dos inhames da montanha, todos podem ser comidos. Tendo um sabor ligeiro e delicado, constituem uma *tempura**** deliciosa e podem também ser consumidos como temperos. À beira-mar, algas como a bodelha, os *noris* e o fuco são deliciosas e abundantes durante os meses de Primavera.

* Um diagrama circular, na arte e religião orientais, significando a totalidade e a unidade do seu tema.

** Termo budista descrevendo o estado no qual não há distinção entre o indivíduo e o mundo "exterior".

*** Fritada de peixe, vegetais e marisco que é um dos pratos tradicionais japoneses. (N. do T.)

MANDALA DOS ALIMENTOS NATURAIS
DIAGRAMA UM

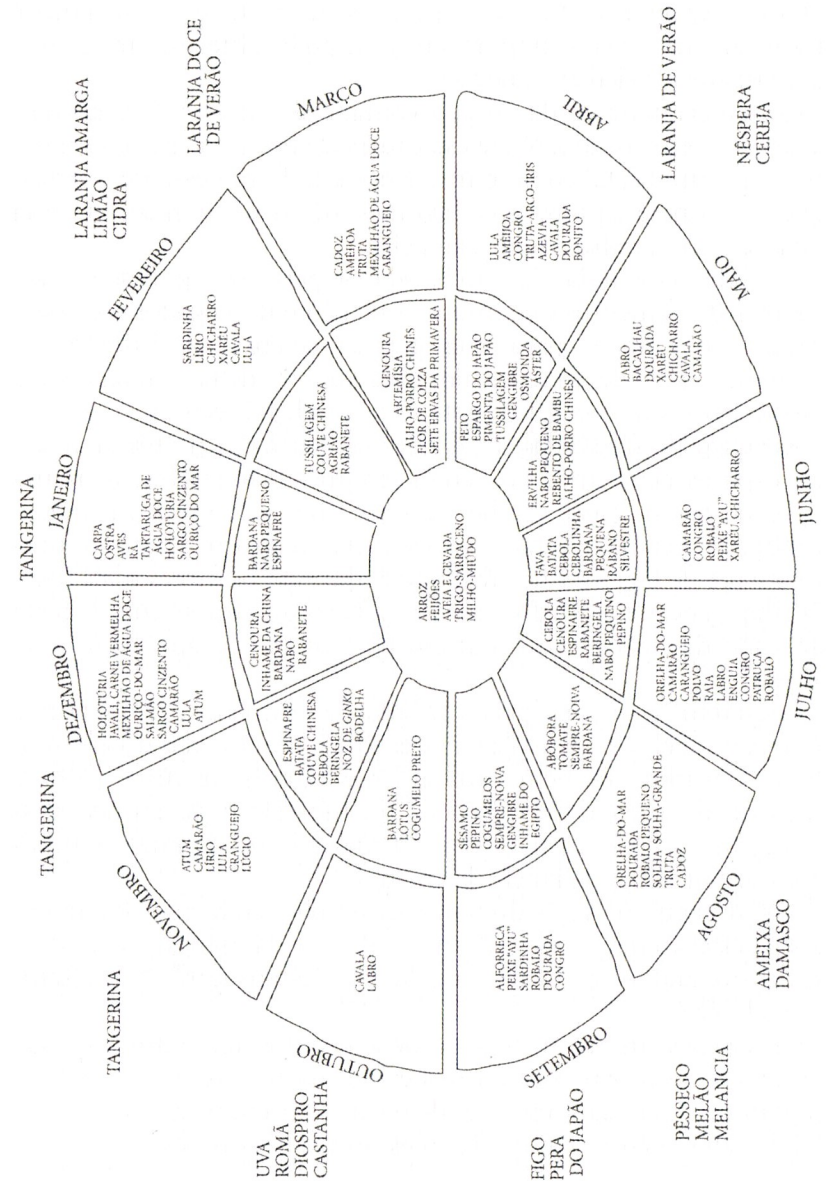
É quando surgem os primeiros rebentos de bambu que o bacalhau cinzento, a dourada e o marsuíno listrado têm o seu sabor mais delicioso. A estação das íris em flor é celebrada pelo arenque esguio e pela cavala *sashimi.* As ervilhas, os feijões de Lima e as favas são deliciosos se descascados e comidos crus ou cozidos com cereais integrais, como arroz, aveia ou centeio.

Por volta do fim da estação das chuvas,* salgam-se as ameixas japonesas e podem colher-se morangos e framboesas em grande quantidade. Nesta época é natural que o corpo comece a desejar o gosto estaladiço da cebolinha associado aos frutos aquosos tais como a nêspera, o damasco e o pêssego. O fruto da nespereira não é a única parte comestível da planta. Pode moer-se o caroço para fazer "café", e se fizermos uma infusão das folhas como chá, temos um medicamento de primeira ordem. As folhas já maduras do diospireiro e do pessegueiro produzem um tónico de longevidade.

Sob o sol escaldante do meio do Verão, comer melão e lamber mel à sombra de uma grande árvore é um passatempo delicioso. Os numerosos legumes do Verão tais como cenoura, espinafre, rabanete e pepino estão maduros e prontos a serem colhidos. O corpo precisa também de óleo vegetal ou de sésamo para resistir à sonolência.

É de facto um mistério que os cereais de Inverno colhidos na Primavera estejam em consonância com a perda de apetite do Verão, e por isso no Verão preparam-se muitas vezes massas de cevada de diferentes formas e tamanhos. O trigo-sarraceno ceifa-se no Verão. É uma antiga planta selvagem e um alimento que está de acordo com esta estação.

O início do Outono é uma estação abundante, com a soja e os pequenos *azukis* vermelhos, muitos frutos e legumes e diferentes cereais amarelos, amadurecendo todos ao mesmo tempo. Nas celebrações lunares de Outono apreciam-se os bolos de milho-miúdo. Nelas serve-se soja, meio fervida com tubérculos de inhame do Egipto. À medida que o Outono avança come-se muitas vezes, e aprecia-se, milho e arroz estufados com feijões vermelhos e cogumelos *matsutake* ou castanhas. O mais importante, o arroz, que absorveu os raios de sol durante todo o Verão, amadurece no

* Na maior parte do Japão a estação das chuvas dura de Junho a meados de Julho.

MANDALA DOS ALIMENTOS NATURAIS
DIAGRAMA DOIS

Outono. Quer isto dizer que para os meses frios do Inverno é fornecido um vívere importante que pode obter-se em grande quantidade e é rico em calorias.

Com a primeira geada, surge a vontade de entrar na loja do vendedor de peixe assado. Nesta estação, pode pescar-se peixe azul das águas profundas tal como o lírio e o atum. É interessante verificar que o rabanete japonês e os legumes folhosos, abundantes nesta estação, acompanham bem este peixe.

A culinária das férias do Ano Novo é preparada em grande medida a partir de alimentos que foram especialmente salgados e conservados em vinagre para esta grande celebração. Salmão em salmoura, ovas de arenque, dourada rosa, bodelha e feijão-preto são servidos todos os anos nesta festa, desde há séculos.

Arrancar do solo nabos e rabanetes cobertos de neve é uma alegre experiência de Inverno. Temos sempre à mão cereais, diferentes tipos de feijão, miso, molho de soja. Com as couves, rabanetes, abóboras-menina e batatas doces armazenados no Outono, uma variedade de legumes fica disponível durante os meses mais frios. O alho francês e a echalota selvagem harmonizam-se com o gosto delicado das ostras e dos ouriços-do-mar que se apanham nesta altura.

Enquanto se espera pela chegada da Primavera, começam a aparecer rebentos de tussilagem e as folhas comestíveis do gerânio-rosa trepador rompem furtivamente através da neve. Com o regresso do agrião, da valeriana, do morrião e de outras ervas selvagens, colhe-se um jardim primaveril de legumes naturais mesmo por baixo da janela da cozinha.

Assim, seguindo uma alimentação simples, colhendo os alimentos da estação que se encontram ao alcance da mão, saboreando o seu gosto saudável e nutritivo, os aldeões aceitam aquilo que a Natureza oferece.

Os aldeões conhecem o gosto delicioso dos alimentos, mas são incapazes de captar o gosto misterioso da Natureza. Ou melhor, captam-no, mas são incapazes de o exprimir em palavras.

Uma alimentação natural jaz mesmo aos nossos pés.

A cultura dos alimentos

Quando perguntamos por que é que comemos alimentos, poucas pessoas ultrapassam o facto dos alimentos serem necessários à manutenção da vida e ao crescimento do corpo humano. Contudo, para além destas razões, há a questão mais profunda das relações entre a alimentação e o espírito humano. Para o animal, é suficiente comer, brincar e dormir. Também para os humanos seria um grande desafogo poderem desfrutar dos alimentos, de uma vida quotidiana simples e de um sono repousante.

Buda disse: "A forma é vazio, e o vazio é forma". Uma vez que a forma, na terminologia budista, indica a matéria, ou as coisas, e o vazio indica o espírito, Buda diz que matéria e espírito são a mesma coisa. As coisas têm cores, formas e perfumes numerosos e variados, e o espírito das pessoas passa de uns para outros, atraído pelas diversas qualidades das coisas. Mas na realidade matéria e espírito são um só.

A cor

No mundo há sete cores básicas. Mas se combinarmos estas sete cores obtemos branco. A luz branca dividida pelo prisma transforma-se nas sete cores. Quando o homem vê o mundo através do "não-intelecto", a cor desvanece-se na cor. É a não-cor. Só quando são vistas pela inteligência não-discriminatória das sete cores é que as sete cores aparecem.

A água sofre inúmeras transformações, mas continua a ser água. Do mesmo modo, ainda que a alma consciente pareça mudar, a alma imóvel, original, não muda. Quando nos deslumbramos com as sete cores, o espírito distrai-se facilmente. Vemos a cor das folhas, dos ramos e dos frutos enquanto a base da cor passa despercebida.

Isto também é verdade para os alimentos. Neste mundo há muitas substâncias que são apropriadas à alimentação humana prescrita pelo céu segundo cada lugar e estação.

As cores da Natureza, tal como as flores da hortênsia, mudam facilmente. O corpo da Natureza é transformação perpétua. Pela mesma razão que lhe chamamos movimento infinito, podemos considerar que se trata de um movimento imóvel. Quando aplicamos a razão à escolha dos alimentos, a nossa compreensão da Natureza fica entorpecida e ignoramos as suas transformações, por exemplo as mudanças sazonais.

O objectivo da alimentação natural não é criar sábios capazes de dar explicações irrefutáveis e escolher sagazmente entre os vários alimentos, mas sim criar pessoas ignorantes que tomam alimentos sem fazer distinções conscientemente. Isto não vai contra o caminho da Natureza. Quando realizamos o "não-intelecto" sem nos perdermos nas subtilezas da forma, aceitando a cor da não-cor como cor, começa a alimentação justa.

O gosto

As pessoas dizem: "Só conhecemos o gosto dos alimentos depois de os termos provado". Mas mesmo se os provarmos, o gosto dos alimentos pode variar consoante o tempo, as circunstâncias e as disposições da pessoa que os prova.

Se perguntarmos a um sábio qual é a substância do gosto, ele tentará defini-la isolando os diversos compostos e determinando as proporções de doce, ácido, amargo, salgado e picante. Mas não se pode definir um gosto pela análise, nem mesmo a feita com a ponta da língua. Mesmo que a língua detecte os cinco gostos, as impressões são agrupadas e interpretadas pelo espírito.

Uma pessoa natural pode alcançar uma alimentação justa porque o seu instinto funciona bem. Ela satisfaz-se com uma alimentação simples, que é nutritiva, tem bom gosto e constituiu um útil medicamento quotidiano. A alimentação e o espírito humano estão unidos.

O homem moderno perdeu a clareza do seu instinto, e como consequência tornou-se incapaz de colher e apreciar as sete ervas da Primavera. Partiu em busca da diversidade dos gostos. A sua alimentação torna-se desordenada, alarga-se a distância entre preferências e aversões, e o seu instinto extravia-se cada vez mais. Chegadas a este ponto, as pessoas começam a temperar fortemente a sua alimentação e a empregar técnicas culinárias complicadas, aumentando ainda mais a confusão. A alimentação e o espírito humano tornaram-se estranhos.

Hoje em dia, muitas pessoas separaram-se até mesmo do gosto do arroz. Depois do grão integral ser refinado e polido, só lhe resta o amido insípido. Falta ao arroz branqueado a fragrância única e o gosto do arroz integral. É por isso que ele requer um tempero e deve ser acompanhado por acepipes ou coberto de molho. As pessoas pensam, sem razão, que não é importante que o valor nutritivo do arroz seja fraco desde que um complemento em vitaminas ou outros elementos tais como carne ou peixe suplemente os alimentos nutritivos em falta.

Os alimentos sápidos não são sápidos em si. Só são deliciosos se a pessoa pensar que o são. Embora a maioria das pessoas pensem que a carne de vaca e de frango são deliciosas, estas carnes repugnam àquele que decidiu, por razões físicas ou espirituais, que as detestava.

As crianças são felizes simplesmente por brincarem ou por não fazerem nada. Enquanto que um adulto discriminador, pelo contrário, decide o que é que poderá fazê-lo feliz e, quando encontra essas condições, sente-se satisfeito. Para ele, os alimentos têm bom gosto não necessariamente porque têm os gostos subtis da Natureza e são nutritivos para o seu corpo, mas porque o seu gosto foi condicionado pela *ideia* de que têm bom gosto.

Os flocos de trigo são deliciosos, mas uma taça de flocos instantâneos saída de uma máquina automática tem muito mau gosto. Simplesmente, através da publicidade retira-se a ideia de que têm mau gosto e muitas pessoas acabam por achar bons, de uma ou de outra forma, estes flocos de gosto desagradável.

Em algumas histórias há pessoas que, enganadas por uma raposa, comem bosta de cavalo. Não é caso para nos rirmos. Hoje em dia as pessoas comem com o seu espírito, não com o seu corpo. Muitas pessoas não sabem se há glutamato de sódio na sua alimentação,

porque apenas provam com a ponta da língua, e por isso são facilmente ludibriadas.

No início, as pessoas comiam simplesmente porque estavam vivas e porque a alimentação era suculenta. O homem moderno veio a pensar que se não preparar a comida com temperos complicados, a refeição não terá qualquer sabor. Se não tentarmos confeccionar uma alimentação deliciosa, descobriremos que a Natureza a fez assim.

A primeira consideração deveria ser que devemos viver de tal modo que sejam os próprios alimentos a ter bom gosto, enquanto que hoje todo o esforço consiste em acrescentar gosto aos alimentos. Paradoxalmente, os alimentos deliciosos quase desapareceram.

As pessoas tentaram fazer pão delicioso e o pão delicioso desapareceu. Ao tentar fazer-se alimentos ricos e luxuosos, fizeram-se alimentos inúteis, e agora o apetite das pessoas está insatisfeito.

Os melhores métodos de preparação dos alimentos preservam os sabores delicados da Natureza. A sabedoria quotidiana de outrora permitia aos homens fazer diferentes espécies de conservas de legumes em picles, sal, farelo, salmoura, ou secos ao sol, e no *miso,* de tal modo que o sabor do legume era igualmente conservado.

A arte culinária começa com o sal marinho e um bom lume. Quando os alimentos são preparados por alguém que é sensível aos fundamentos da culinária, eles conservam o seu sabor natural. Se tomarem um gosto estranho e exótico durante a cozedura, e se o objectivo desta mudança for apenas o deleite do palato, é porque se trata de falsa culinária.

Considera-se geralmente que a cultura é algo que foi criado, conservado e desenvolvido pelos esforços exclusivos da humanidade. Mas a cultura nasce sempre da associação do homem com a Natureza. Quando se dá a união da sociedade humana e da Natureza, a cultura adquire forma a partir de si própria. A cultura sempre esteve intimamente ligada à vida quotidiana, e foi assim que se transmitiu às gerações futuras e se conservou até agora.

Alguma coisa que tenha nascido do orgulho humano e da busca do prazer não pode ser considerada como cultura verdadeira. A cultura verdadeira nasce na Natureza e é simples, humilde e pura. Se lhe faltar uma cultura verdadeira, a humanidade perecerá.

Quando as pessoas rejeitaram a alimentação natural e em seu lugar consumiram uma alimentação refinada, a sociedade tomou o caminho da sua própria destruição, porque uma tal alimentação não é o produto de uma verdadeira cultura. A alimentação é vida, e a vida não deve afastar-se da Natureza.

Viver só de pão

Embora não haja nada melhor do que comer uma alimentação deliciosa, para a maioria das pessoas comer é apenas uma maneira de alimentar o corpo, de ter energia para trabalhar e viver até uma idade avançada. Muitas vezes as mães dizem aos filhos para comerem a sua refeição — mesmo se eles não gostam — porque é "bom" para eles.

Não se pode porém separar a nutrição do gosto. Os alimentos nutritivos, bons para o corpo humano, aguçam o apetite e são deliciosos por si próprios. Uma boa alimentação é inseparável de um bom gosto.

Ainda recentemente, a refeição quotidiana dos camponeses desta região era composta por arroz e cevada com *miso* e legumes salgados. Esta alimentação conferia uma longa vida, uma forte constituição e uma boa saúde. O guisado de legumes e o arroz estufado com feijões vermelhos eram uma refeição de festa que se fazia uma vez por mês. O corpo saudável e robusto do camponês conseguia nutrir-se bem com esta alimentação simples à base de arroz.

A alimentação oriental tradicional de arroz integral e legumes é muito diferente da praticada na maioria das sociedades ocidentais. A ciência nutricional do Ocidente acredita que a menos que se coma uma determinada quantidade de amidos, gorduras, proteínas, minerais e vitaminas por dia, é impossível conservar-se uma alimentação bem equilibrada e uma boa saúde. Esta crença deu origem à mãe que empanturra o filho com alimentos "nutritivos".

Poderia supor-se que a dietética ocidental, com as suas teorias e os seus cálculos complicados, é capaz de esclarecer todas as dúvidas sobre a alimentação conveniente. Mas o facto é que cria muito mais problemas do que resolve.

Um dos problemas é que a ciência da nutrição ocidental não faz qualquer esforço para ajustar a alimentação ao ciclo natural. A alimentação daí resultante conduz ao isolamento do ser humano da Natureza. Um medo da Natureza e um sentimento geral de insegurança são muitas vezes os infelizes resultados.

Um outro problema é que os valores espirituais e emocionais são completamente esquecidos, mesmo que os alimentos estejam directamente ligados ao espírito humano e às emoções. Se considerarmos unicamente o ser humano como objecto fisiológico, é impossível produzir uma inteligência coerente da alimentação. Quando se juntam fiapos de informação para os reunir confusamente, o que daí resulta é uma alimentação imperfeita que se afasta da Natureza.

"Numa coisa estão todas as coisas, mas se juntarmos todas as coisas, nenhuma coisa poderá daí resultar". A ciência ocidental é incapaz de apreender este preceito da filosofia oriental. Poderemos estudar e analisar uma borboleta o tempo que quisermos, mas nunca poderemos fazer uma borboleta.

Se a alimentação científica ocidental fosse praticada em grande escala, que tipo de problemas práticos supõe o leitor que isso colocaria? Carne de vaca, ovos, leite, legumes, pão, etc., todos de alta qualidade, deveriam estar sempre disponíveis o ano inteiro. Uma produção em grande escala e um armazenamento a longo prazo tornar-se-iam necessários. No Japão, a adopção deste regime alimentar levou já os agricultores a produzirem no Inverno legumes de Verão tais como alfaces, pepinos, beringelas e tomates. Em breve vamos pedir aos agricultores que colham diospiros na Primavera e pêssegos no Outono.

É insensato pensar que se pode alcançar uma alimentação saudável e equilibrada através do simples fornecimento de uma grande variedade de alimentos sem respeito pelas estações. Comparados com as plantas que amadurecem naturalmente, os legumes e frutas cultivados fora de estação, em condições necessariamente não-naturais, têm poucas vitaminas e minerais. Não é de surpreender que os legumes de Verão cultivados no Outono ou no Inverno não tenham nenhum dos gostos nem dos perfumes daqueles que cresceram debaixo do sol através de métodos orgânicos e naturais.

A análise química, as proporções nutricionais e outras considerações do mesmo tipo são as principais causas de erro. A alimentação prescrita pela ciência moderna está longe da alimentação oriental tradicional e está em vias de minar a saúde do povo japonês.

Resumo sobre a alimentação

No mundo existem quatro tipos principais de alimentação:

1. A alimentação laxista conformando-se aos desejos habituais e às preferências gustativas. As pessoas que seguem esta alimentação oscilam desregradamente em resposta aos caprichos e às fantasias. Poderia dizer-se que esta alimentação é fácil e vazia.

2. O regime alimentar padrão da maioria das pessoas, procedendo de conclusões biológicas. Consiste em comer alimentos nutritivos com o objectivo de manter a vida do corpo. Poderia ser chamado materialista e científico.

3. A alimentação baseando-se em princípios espirituais e numa filosofia idealista. Limitando os alimentos, visando a concentração, a maioria das alimentações "naturais" encaixa-se nesta categoria. Esta poderia chamar-se a alimentação de princípio.

4. A alimentação natural, seguindo a vontade do céu. Afastando toda a ciência humana, esta alimentação poderia ser chamada a alimentação da não-discriminação.

As pessoas começam por abandonar a alimentação vazia e fácil, fonte de inúmeras doenças. Depois, desencantadas com a alimentação científica, que apenas procura manter a vida biológica, muitas passam a uma alimentação de princípio. Finalmente, ultrapassando-a, chega-se à alimentação não-discriminatória da pessoa natural.

A alimentação de não-discriminação

A vida humana não se sustenta através do seu próprio poder. A Natureza faz nascer os seres humanos e mantém-nos em vida. É a relação na qual as pessoas são solidárias da Natureza. A alimentação é uma dádiva do céu. As pessoas não criam alimentos a partir da Natureza; é o céu quem lhos dá.

A alimentação é alimentação e a alimentação não é alimentação. É uma parte do homem e está à parte do homem.

Quando a alimentação, o corpo, o coração e o espírito se unem perfeitamente na Natureza, torna-se possível uma alimentação natural. O corpo tal como é, seguindo o seu próprio instinto, comendo se alguma coisa tem bom gosto, e abstendo-se em caso contrário, é livre.

É impossível prescrever regras e proporções para uma alimentação natural.* Esta alimentação define-se a partir de si própria segundo o ambiente local, as diferentes necessidades e a construção corporal de cada pessoa.

A alimentação de princípio

Todos devíamos saber que a Natureza é sempre perfeita, equilibrada, e está em harmonia consigo própria. A alimentação natural é um todo, e é neste todo que se encontra nutrição e delicadeza de gosto.

Aparentemente, aplicando o sistema do yin e do yang é possível explicar-se a origem do universo e as transformações da Natureza. Parece também que se pode determinar a harmonia do corpo humano e sustê-la conscientemente. Mas se penetrarmos demasiado fundo nas doutrinas (tal como é necessário no estudo da medicina oriental) entramos no domínio da ciência e é impossível fugirmos à percepção discriminatória.

Levado pelas subtilezas do conhecimento humano, sem reconhecer os seus limites, o praticante da alimentação de princípio acaba por se interessar apenas por objectos separados. Mas quando ele tenta apreender o sentido da Natureza numa visão ampla e de

* É impossível existir um código ou sistema definido através do qual pudéssemos decidir conscientemente sobre estas questões. A Natureza ou o próprio corpo têm a competência de um guia. Mas este guia subtil não é escutado pela maior parte das pessoas devido ao barulho causado pelo desejo e à actividade do espírito de discriminação.

grande alcance, é incapaz de reparar nas pequenas coisas que se passam aos seus pés.

A alimentação típica das pessoas doentes

A doença chega quando as pessoas se separam da Natureza. A gravidade da doença é directamente proporcional ao grau de separação. Muitas vezes a doença desaparece quando o indivíduo reencontra um ambiente saudável. Quando o afastamento da Natureza aumenta, o número das doenças sobe. Depois, o desejo de aproximação da Natureza cresce. Mas se *procurarmos* aproximar-nos da Natureza, não temos uma percepção clara do que é a Natureza, de modo que a tentativa revela-se vã.

Mesmo que se vá viver uma vida primitiva na montanha, pode ainda assim falhar-se a apreensão do verdadeiro objectivo. Se *tentarmos* fazer alguma coisa, os nossos esforços jamais atingirão o resultado pretendido.

As pessoas que vivem nas cidades enfrentam dificuldades terríveis quando tentam praticar uma alimentação natural. Este tipo de alimentação está simplesmente indisponível porque os agricultores deixaram de a cultivar. E mesmo que as pessoas pudessem comprá-la, o seu corpo deveria estar preparado para ingerir refeições assim tão substanciais.

Neste tipo de situação, ao tentarmos comer refeições saudáveis ou atingir uma alimentação yin-yang equilibrada, necessitamos de meios e de um poder de discernimento quase sobrenaturais. Longe de um regresso à Natureza, produz-se uma espécie de alimentação "natural" complicada, estranha, e que separa simplesmente um pouco mais o indivíduo da Natureza.

Se observarmos as lojas de "alimentação saudável" actualmente, encontraremos uma variedade espantosa de alimentos frescos e empacotados, vitaminas e suplementos dietéticos. Os folhetos oferecem numerosos tipos de alimentação; cada um é apresentado como sendo "natural", nutritivo, o melhor para a saúde. Se um diz que é saudável cozinhar os alimentos juntos, o outro diz que os alimentos cozinhados juntos servem apenas para fazer adoecer as pessoas. Alguns exageram o valor essencial do sal na alimentação, outros dizem que demasiado sal prejudica a saúde. Se há um que se afasta da fruta por considerá-la yin e alimentação de macacos,

encontra-se outro que diz que a fruta e os legumes são os melhores alimentos que há para a longevidade e para predispor à felicidade.

Pode dizer-se que, sendo todas estas opiniões correctas em épocas e circunstâncias diferentes, foi assim que nasceu a confusão no espírito das pessoas. Ou antes, todas estas teorias criam uma confusão ainda maior em alguém cujo espírito já está baralhado.

A Natureza está em constante transição, mudando de um momento para o outro. As pessoas não podem apreender a verdadeira aparência da Natureza. O rosto da Natureza é desconhecível. Tentar apoderar-se do desconhecível para o teorizar e transformar em doutrinas formais é como tentar apanhar o vento com uma rede de caçar borboletas.

Se acertarmos no alvo errado, falhamos.

A humanidade é como um cego que não sabe para onde vai. Ele tacteia com a bengala do conhecimento científico para traçar o seu caminho, protegido pelo yin e o yang.

O que eu quero dizer é o seguinte: não devemos alimentar-nos com a cabeça, ou seja, devemos desembaraçar-nos do espírito de discriminação. A minha esperança é que a mandala dos alimentos, que desenhei mais acima, sirva de guia para mostrar, num relance, a relação dos diversos alimentos entre si próprios e com o homem. Mas depois de observada uma vez, deve ser posta de lado.

A primeira consideração é que uma pessoa desenvolva a sua sensibilidade para permitir que seja o seu próprio corpo a escolher a sua alimentação. Pensar apenas nos alimentos e deixar o espírito de lado é como fazer visitas ao templo, ler os sutras e deixar Buda de fora. É preferível chegar a uma teoria a partir da própria alimentação quotidiana do que estudar uma teoria filosófica para chegar a uma compreensão da alimentação.

O médico cuida dos doentes; a Natureza cuida dos saudáveis. Devíamos viver num ambiente natural a fim de que a doença não se mostre, ao invés de adoecermos e depois nos absorvermos numa alimentação natural para nos curarmos.

Os jovens que vêm viver nas cabanas da montanha e levam uma vida primitiva, comendo alimentos naturais e praticando a agricultura selvagem, conhecem o objectivo fundamental do homem, e fizeram-se à estrada para viverem de acordo com ele da forma mais directa possível.

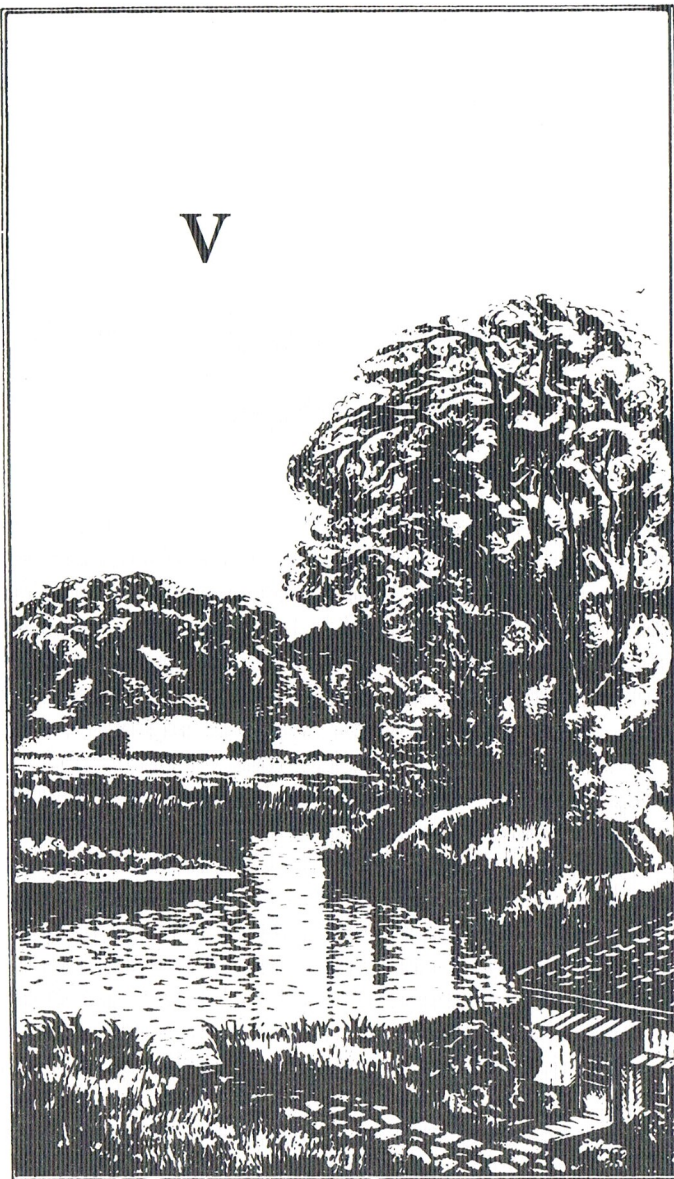
Alimentação e agricultura

Este livro sobre a agricultura selvagem toma necessariamente em consideração a alimentação natural, porque alimentação e agricultura são o verso e o reverso de um único corpo. É claro como água que se não praticarmos a agricultura natural não haverá alimentação natural à disposição dos clientes. Mas se a alimentação natural não for instaurada, o agricultor continuará incerto sobre o que deve cultivar.

Se as pessoas não se tornarem pessoas naturais, não poderá haver nem agricultura natural nem alimentação natural. Numa das cabanas da montanha, inscrevi estas palavras numa placa de pinheiro pregada por baixo da chaminé: "Alimentação Justa, Acção Justa, Consciência Justa".* Os três princípios são inseparáveis uns dos outros. Se faltar um, nenhum pode ser realizado. Se um for realizado, todos o são.

As pessoas observam com complacência que o mundo é um lugar onde o "progresso" nasce da desordem e da confusão. Mas o desenvolvimento destruidor e sem objectivo convida o pensamento à confusão, convida para nada mais nada menos do que a degenerescência e o colapso da sociedade. Se não compreendermos claramente o que é a origem imóvel de toda esta actividade — o que é a Natureza — será impossível recuperarmos a saúde.

* Este lema é retirado do Caminho Budista Óctuplo da realização espiritual.

V

A estupidez mostra-se matreira

As noites de Outono são longas e frias. O tempo seria bem empregue a contemplar as brasas, segurando com as mãos uma chávena de chá quente. Diz-se que, quando estamos sentados à volta da lareira, todos os assuntos são bons para abordar. Pensando que a animosidade dos meus colegas camponeses seria um tema interessante, abordo o assunto de passagem. Mas dá ideia que o tema não será pacífico.

Era neste ponto que eu estava, falando o tempo todo da pouca importância que têm as coisas, dizendo que a humanidade é ignorante, que nada existe para se tentar obter, e que tudo o que se faz é esforço perdido. Como posso dizer isso e continuar depois a conversar assim? Se me obrigar a escrever alguma coisa, a única coisa que há para escrever é que a escrita é inútil. É deveras embaraçoso.

Não me preocupo em me demorar o suficiente no meu próprio passado para escrever sobre ele, e não sou adivinho o bastante para predizer o futuro. Atiçando o fogo, ao mesmo tempo que do fundo da lareira mantenho uma conversa sobre os assuntos quotidianos, como posso pedir a alguém que apoie as ideias loucas de um velho camponês?

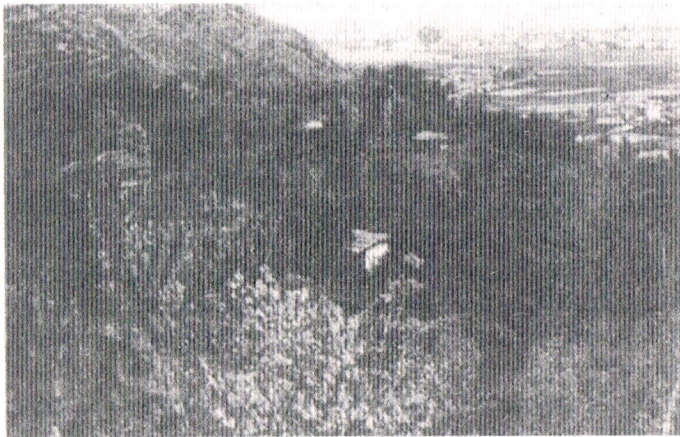
Na crista do pomar sobranceiro à baía de Matsuyama e à grande planície de Dogo, há várias pequenas cabanas com paredes feitas de lama. Aí se juntou um punhado de pessoas que em conjunto levam uma vida simples. O conforto moderno não existe. Passando

agradáveis serões à luz das velas ou de candeeiros, elas vivem uma vida de necessidades simples: arroz integral, legumes, uma muda de roupa e uma malga. Elas vêm de algum lugar, ficam algum tempo, e depois retomam a sua caminhada.

Entre os hóspedes há pesquisadores agrónomos, estudantes, alunos, agricultores, hippies, poetas e vagabundos, jovens e velhos, homens e mulheres de diferentes raças e nacionalidades. A maioria daqueles que ficam muito tempo são jovens que têm necessidade de um período de recolhimento.

A minha função é agir como guardião desta pousada à beira da estrada, servindo chá aos viajantes que chegam e partem. E enquanto eles ajudam no trabalho nos campos, fico feliz ao ouvi-los contar como vão as coisas pelo mundo.

Isto parece uma perfeita maravilha, mas na realidade não é uma vida assim tão fácil e doce. Como luto por uma agricultura de "não-acção", aparece muita gente a pensar que vai encontrar uma utopia onde se pode viver sem sequer se ter de sair da cama. Estas pessoas estão redondamente enganadas. Ir à fonte buscar água na bruma da madrugada, rachar lenha até as mãos ficarem vermelhas e cheias de bolhas, trabalhar com lama até aos tornozelos — muitos há que cedo pedem para ir embora.

Hoje, enquanto observava um grupo de jovens a trabalhar numa

O pomar e as cabanas vistos da montanha.

cabana muito pequena, subiu até à montanha uma jovem de Funabashi.

Quando lhe perguntei por que tinha vindo, respondeu: "Vim, simplesmente; é tudo. Não sei mais nada".

Jovem dama, viva, indolente, astuciosa.

Perguntei-lhe então: "Se sabe que é ignorante, não há nada a dizer, não é verdade? Em chegando a compreender o mundo através do poder da discriminação, as pessoas perdem de vista o seu significado. Não é por isso que o mundo está num tal impasse?"

A jovem respondeu docemente: "Sim, se o senhor o diz".

"Talvez você não tenha uma ideia realmente clara do que é o saber. Que género de livros lia antes de vir para aqui?"

Sacudiu a cabeça, rejeitando a leitura.

As pessoas estudam porque pensam que não compreendem, mas estudar não vai ajudar ninguém a compreender. Elas estudam a vida inteira para no fim acabarem por descobrir que não podem conhecer nada, que a compreensão está fora do alcance humano.

Habitualmente, as pessoas pensam que a expressão "não-compreensão" se aplica, por exemplo, quando se diz que se compreendem nove coisas, mas que há uma coisa que não se compreende. Na realidade, ao tencionar compreender dez coisas, a bem dizer não compreendemos uma sequer. Se conhecermos uma centena de flores, não "conhecemos" uma única delas. As pessoas lutam arduamente para compreender, para se convencerem a si próprias de que compreendem, e morrem sem nada conhecerem.

Os jovens pararam o trabalho de marcenaria que executavam para fazer uma pausa, sentaram-se na relva perto de uma grande tangerineira e consideraram o movimento de nuvens no céu a Sul.

As pessoas acreditam que quando desviam o olhar da terra para o céu, vêem os céus. Elas separam a laranja das folhas verdes e dizem que conhecem o verde das folhas e o laranja do fruto. Mas a partir do instante em que se faz uma distinção entre verde e laranja, as verdadeiras cores desvanescem-se.

As pessoas pensam que conhecem as coisas porque elas se lhes tornam familiares. Trata-se apenas de um conhecimento superficial. É o conhecimento do astrónomo que conhece o nome das estrelas, o do botânico que conhece a classificação das folhas e das flores, o do artista que conhece a estética do verde e do vermelho. Mas isto não é conhecer a própria Natureza, a terra e o céu, o verde e o vermelho.

O astrónomo, o botânico e o artista limitaram-se a recolher e a interpretar impressões, cada um deles dentro da prisão do seu próprio espírito. Quanto mais se envolvem na actividade do intelecto, tanto mais se colocam à parte e tanto mais difícil é viverem naturalmente.

O drama é que, na sua arrogância que não repousa em nada, as pessoas tentam dobrar a Natureza à sua vontade. Os seres humanos podem destruir as formas da Natureza, mas não podem criá-las. A discriminação, uma inteligência fragmentária e incompleta, constitui sempre o ponto de partida do conhecimento humano. Incapazes de conhecer a integralidade da Natureza, o melhor que as pessoas podem fazer é construir um modelo incompleto desta e depois enganam-se pensando que criaram alguma coisa natural.

Tudo o que cada um deve saber a respeito da Natureza é constatar que não conhece nada verdadeiramente, que é incapaz de conhecer o que quer que seja. Pode então esperar-se que se perca o interesse pelo conhecimento discriminatório. A consciência não-discriminatória surge espontaneamente no indivíduo quando este abandona o conhecimento discriminatório. Se a pessoa não tentar pensar no conhecimento, se não se preocupar em compreender, chegará o momento em que compreenderá. Não há outro caminho senão o que passa pela destruição do ego, pelo despojar-se do pensamento de que os seres humanos têm uma existência à parte dos céus e da terra.

"O que significa ser-se estúpido ao invés de ser-se matreiro?" atirei a um jovem de ar entendido e presumido. "Que tipo de olhar é esse nos seus olhos? A estupidez dá-se ares de inteligência. Você sabe ao certo se é um homem matreiro ou estúpido, ou estará a tentar tornar-se um homem matreiro do género estúpido? Apanhado pela imobilização, não pode tornar-se matreiro nem tornar-se estúpido. Não é nesse ponto que você está agora?"

Antes que tomasse consciência do facto, estava furioso comigo mesmo por repetir sempre as mesmas palavras, palavras que nunca poderiam harmonizar-se com a sabedoria do silêncio, palavras que eu próprio não conseguia compreender.

O sol de Outono mergulhava profundamente no horizonte. As cores do crepúsculo invadiam os pés da velha árvore. Com a luz do Mar Interior pelas costas, os jovens, silenciosos, regressaram às cabanas para a refeição da noite. Eu seguia silenciosamente atrás deles, na sombra.

Quem é estúpido?

Diz-se que não há criatura mais sábia do que o ser humano. Ao aplicarem esta sabedoria, as pessoas tornaram-se os únicos animais capazes de fazer a guerra nuclear.

Há dias, o dono da loja de alimentação natural situada em frente à gare de Osaka subiu até à montanha, trazendo consigo sete companheiros, como se fossem os sete deuses da fortuna. Ao meio dia, enquanto confraternizávamos em redor de um improvisado guisado de arroz integral, um deles contou o seguinte: "Entre as crianças, há sempre uma que, sem preocupação alguma no mundo, ri alegremente enquanto urina, há outra que acaba sempre por fazer de "cavalo" quando jogam ao "cavaleiro e ao cavalo", e uma terceira que é hábil a roubar o lanche dos outros. Antes de escolher o chefe da turma, o professor fala seriamente das qualidades de um bom líder e da importância de tomar decisões ponderadas. Quando a eleição tem lugar, é escolhido o miúdo que ri alegremente à beira do caminho".

Todos se divertiam, mas eu não conseguia perceber por que se estavam a rir. Pensava que aquilo era muito simplesmente natural.

Se virmos as coisas em termos de perdas e ganhos, devemos considerar perdedora a criança que acaba sempre por desempenhar o papel do "cavalo", apesar de grandeza e mediocridade não se aplicarem às crianças. O professor julgava que a criança inteligente era a mais

eminente, mas as outras crianças viam-na como sendo inteligente no mau sentido, como alguém que quer oprimir os outros.

Pensar que aquele que é matreiro e capaz de se ocupar de si mesmo é fora do vulgar, e que é melhor ser fora do vulgar, é seguir os valores "adultos". Aquele que se ocupa dos seus assuntos, come e dorme bem, aquele que não se preocupa com nada, parecer-me-ia ser quem vive da maneira mais satisfatória. Ninguém é tão grande como aquele que não tenta realizar alguma coisa.

Na fábula de Esopo, quando as rãs pediram um rei ao deus, ele deu-lhes um tronco. As rãs troçaram do tronco mudo e quando pediram um rei maior ao deus, ele enviou-lhes um grou. No final da história o grou matou as rãs todas à bicada.

Se aquele que vai à frente é grande, os que seguem atrás devem combater e penar. Se colocarmos à frente um camarada vulgar, aqueles que vêm depois sentem-se à vontade. As pessoas pensam que aquele que é forte e inteligente é fora do comum, de modo que escolhem um primeiro-ministro que conduz o país como se este fosse uma locomotiva diesel.

"Que tipo de pessoa deveria ser escolhida para o lugar de primeiro-ministro?"

"Um tronco estúpido", respondi eu. "Ninguém vale um *Daruma-san*",* acrescentei. "É um homem tão descontraído que pode ficar sentado em meditação durante anos sem dizer uma palavra. Se o empurrarem ele rola sobre si mesmo, mas, com uma não-resistência obstinada, volta sempre a sentar-se. O *Daruma-san* não fica apenas sentado sem fazer nada, de mãos e pé cruzados. Sabendo que *é preciso* mantê-los cruzados, fulmina silenciosamente com o olhar os que querem agitar os seus".

"Se não fizéssemos absolutamente nada, o mundo não poderia continuar a girar. O que seria do mundo sem desenvolvimento?"

"Que necessidade existe de desenvolver? Se o crescimento económico subir de 5 para 10%, a felicidade duplica? Que mal há numa taxa de crescimento de 0%? Não é um tipo de economia assaz estável? Poderá haver algo melhor do que viver simplesmente e sem preocupações?"

* *Daruma-san* é um popular brinquedo das crianças japonesas. Trata-se de uma grande esfera lastrada na base em forma de monge sentado em meditação.

As pessoas descobrem alguma coisa, estudam o seu funcionamento e utilizam a Natureza pensando que será para o bem da humanidade. O resultado de tudo isto, até ao momento, é que o planeta ficou poluído e o espírito das pessoas confuso, e que convidamos o caos dos tempos modernos a entrar.

Chegamos ao ponto em que não há outro caminho senão criar um "movimento" em vez de criar alguma coisa.

Nesta quinta praticamos a agricultura da "não-acção" e comemos cereais integrais deliciosos, legumes e citrinos. Há um sentido e uma satisfação fundamental apenas em se viver na origem das coisas. A vida é canto e poesia.

O agricultor tornou-se atarefado demais quando começámos a estudar o mundo e a decidir que seria "bom" fazer isto ou fazer aquilo. Toda a minha pesquisa se baseou em não fazer isto ou não fazer aquilo. Estes trinta anos ensinaram-me que os agricultores estariam numa situação bem melhor se não fizessem praticamente nada.

Quanto mais as pessoas fazem, mais a sociedade se desenvolve e mais os problemas surgem. A miséria crescente da Natureza, o esgotamento dos recursos, o mal-estar e a desintegração do espírito humano, tudo isso foi acarretado pela tentativa que a humanidade fez para realizar qualquer coisa. Originalmente não havia nenhuma razão para progredir, e nada que devesse ser feito. Chegamos ao ponto em que não há outro caminho senão criar um "movimento" em vez de criar alguma coisa.

Nasci para ir para o jardim infantil

Um jovem com um pequeno saco ao ombro avançou tranquilamente até ao campo onde estávamos a trabalhar.

"De onde é você?" perguntei.

"Lá de baixo".

"Como chegou até aqui?"

"Caminhando".

"Por que veio até aqui?"

"Não sei".

A maior parte dos que vêm até aqui não sente pressa em revelar o seu nome ou a sua história. Também não explicam muito bem qual é a sua intenção. Como muitos deles não sabem por que vieram, tendo-se contentado em vir, tudo é natural.

Desde a origem, o homem não sabe de onde vem nem para onde vai. Dizer que nascemos da matriz da nossa mãe e que regressamos à terra é uma explicação biológica, mas ninguém sabe exactamente o que é que existe antes do nascimento nem que tipo de mundo nos aguarda depois da morte.

Nascer sem saber porquê, só para fechar os olhos e partir para o desconhecido infinito — o ser humano é verdadeiramente uma criatura trágica.

Há dias, encontrei um chapéu de juncos entrançados deixado por um grupo de peregrinos que visitavam os templos de Shikoku. Neste chapéu estavam escritas estas palavras. "Na origem nem leste

nem oeste/dez direcções infinitas". Depois, segurando o chapéu nas mãos, tornei a perguntar ao jovem de onde ele era, ao que me respondeu que era filho de um sacerdote de um templo de Kanazawa, e que como era loucura pura e simples ler as escrituras aos mortos durante todo o dia, queria tornar-se camponês.

Não há leste nem oeste. O Sol nasce a leste e põe-se a oeste, mas trata-se apenas uma observação astronómica; está mais próximo da verdade saber que não se compreende o leste e o oeste. O facto é que ninguém sabe de onde vem o Sol.

Entre as dezenas de milhares de textos da escritura, aquele a que devemos estar mais reconhecidos, aquele que centém as observações mais importantes, é o Sutra do Coração. Segundo este sutra: "O senhor Buda declarou: A forma é vazio, o vazio é forma. A matéria e o espírito são um só, mas tudo é vazio. O Homem não está vivo, não está morto, não nasceu, não morre, não envelhece e não adoece, não progride nem regride' ".

Há dias, enquanto ceifávamos o arroz, disse aos jovens que descansavam encostados a um grande monte de palha: "Estava a pensar que quando se semeia o arroz na Primavera, a semente dá rebentos vivos, e agora que estamos a ceifar dir-se-ia que ela está morta. O facto deste rito se repetir todos os anos significa que a vida continua neste campo e que a morte anual é ela própria um nascimento anual. Poderia dizer-se que o arroz que agora cortamos vive continuamente".

Os seres humanos encaram geralmente a vida e a morte segundo uma perspectiva assaz limitada. Que sentido pode ter para esta erva o nascimento da Primavera e a morte do Outono? As pessoas pensam que a vida é alegria e a morte tristeza, mas este bago de arroz que permanece na terra e que dá os seus rebentos na Primavera, guarda no seu pequenino centro a alegria plena da vida, mesmo quando as suas folhas e hastes murcham no Outono. A alegria de viver não desaparece na morte. A morte é apenas uma passagem momentânea. Não se poderá dizer que este arroz, porque possui a alegria transbordante da vida, não conhece a tristeza da morte?

O que acontece ao arroz e à cevada passa-se continuamente no corpo humano. Dia após dia o cabelo e as unhas crescem, dezenas de milhares de células morrem, dezenas de milhares de células suplementares nascem; o sangue do corpo hoje não é o mesmo de há um mês atrás. Ao pensarmos que as nossas próprias caracterís-

ticas serão transmitidas aos nossos filhos e aos nossos netos, podemos dizer que morremos e que renascemos a cada dia, e que ainda viveremos durante inúmeras gerações após a morte.

Se pudermos fazer a experiência da participação neste ciclo — o sentir cada dia — nada mais é necessário. Mas a maior parte das pessoas são incapazes de desfrutar da vida tal como ela passa e muda de dia para dia. Elas agarram-se à vida tal como já a experienciaram, e este apego que repousa no hábito traz consigo o medo da morte. Ao prestarem atenção apenas ao passado, que já passou, ou ao futuro, que está ainda para vir, elas esquecem que estão a viver na terra aqui e agora. Debatendo-se na confusão, elas vêem a sua vida passar como num sonho.

"Se a vida e a morte são realidades, o sofrimento humano não é inevitável?"

"Não há nem vida nem morte".

"Como pode dizer isso?"

O próprio mundo é uma unidade de matéria no fluxo da experiência, mas o espírito das pessoas divide os fenómenos em dualidades, como vida e morte, yin e yang, ser e nada. O espírito chega a acreditar no valor absoluto daquilo que os sentidos percepcionam, e é então que pela primeira vez a matéria tal como ela é se transforma em objectos tais como os que os seres humanos percepcionam normalmente.

As formas do mundo material, os conceitos de vida e de morte, de saúde e de doença, de alegria e de tristeza, tudo tem a sua origem no espírito humano. No sutra, quando Buda diz que tudo é vazio, não apenas ele nega uma realidade intrínseca a tudo quanto é construído pela inteligência humana, mas declara também que as emoções humanas são ilusões.

"Quer então dizer que *tudo* é ilusão? Que não resta nada?"

"Nada? Aparentemente, o conceito de "vazio" permanece ainda no seu espírito", disse eu ao jovem. "Se você não sabe de onde veio nem para onde vai, então como é que pode estar seguro de que se encontra aqui, de pé, à minha frente? Será que a existência não significa nada?"

"..."

Uma destas manhãs ouvi uma menina de quatro anos perguntar à mãe: "Por que é que eu nasci neste mundo? Para ir para o infantário?"

Naturalmente, a mãe não podia dizer honestamente: "Sim, é isso, de modo que deves ir". E contudo poder-se-ia dizer que as pessoas hoje em dia *nascem* para ir para o infantário.

Até ao ensino secundário inclusive, as pessoas estudam com assiduidade para aprender por que é que nasceram. Alunos e filósofos, mesmo que arruinem as suas vidas na tentativa, dizem que ficarão satisfeitos se compreenderem esta única coisa.

Originalmente, os seres humanos não tinham nenhum objectivo. Agora, inventando um ou outro objectivo, lutam desesperadamente para tentar encontrar o sentido da vida. É uma luta sem adversário e sem repouso. Não há nenhum objectivo no qual o Homem deva pensar, ou em busca do qual deva partir. Bem faríamos em perguntar às crianças se uma vida sem objectivo é ou não desprovida de sentido.

A partir da altura em que o Homem entra no infantário, começa o seu sofrimento. O ser humano era uma criatura feliz mas criou um mundo duro e agora luta para tentar evadir-se dele.

Na Natureza há a vida e a morte e a Natureza está cheia de alegria.

Na sociedade humana há a vida e a morte e as pessoas vivem na tristeza.

Nuvens vogando no céu e a ilusão da ciência

Esta manhã estou a lavar as caixas da fruta no rio. Ao inclinar-me sobre uma rocha plana, as minhas mãos sentem o frio do rio no Outono. Ao longo das margens, as folhas vermelhas dos sumagres destacam-se no azul claro do céu de Outono. Fico mudo de espanto com o esplendor inesperado dos ramos contra o céu.

O mundo inteiro da experiência está presente nesta cena banal. Na água que corre, no desenrolar do tempo, na margem esquerda e na margem direita, no sol descoberto ou na sombra, nas folhas vermelhas e no céu azul — tudo parece fazer parte do livro sagrado e silencioso da Natureza. E o Homem é um pequeno junco pensante.

Uma vez que examina o que é a Natureza, ele deve examinar ainda o que é este "o" e o que é este ser humano que examina o que é este "o". Ou seja, entra num mundo de questões sem fim.

O que é que o enche de espanto? O que é que o maravilha? Para tentar compreendê-lo claramente há dois caminhos possíveis. O primeiro é olhar profundamente para dentro de si, de si que coloca a questão: "O que é a Natureza?"

O segundo é examinar a Natureza fora do Homem.

O primeiro caminho conduz ao reino da filosofia e da religião. Se olharmos para o vago, é natural vermos a água a correr de cima para baixo, mas não é contraditório vermos a água imóvel e a ponte a correr.

Se, por outro lado, seguirmos o segundo caminho, a cena divide-se numa grande diversidade de fenómenos naturais, a água, a força da corrente, as vagas, o vento e as nuvens brancas, cada um tornando-se um objecto de investigação separado, conduzindo a outras questões que se dividem infinitamente em todas as direcções. É o caminho da ciência.

O mundo era simples. Ao passarmos, mal reparávamos que nos tínhamos molhado ao roçarmos as gotas de orvalho, quando caminhávamos serpenteando na pradaria. Mas a partir do instante em que as pessoas tentaram explicar cientificamente esta gota de orvalho, foram apanhadas na armadilha do inferno sem fim da inteligência.

As moléculas de água são constituídas por átomos de hidrogénio e de oxigénio. Outrora as pessoas pensavam que as partículas mais pequenas do mundo eram os átomos, mas um dia descobriram que havia um núcleo no átomo. Agora descobriram que no interior do núcleo há partículas ainda menores. Entre estas partículas nucleares há centenas de variedades diferentes, e ninguém sabe onde acabará o exame deste mundo minúsculo.

Diz-se que o modo como os electrões giram a velocidades ultra-rápidas no átomo é exactamente igual ao voo dos cometas na galáxia. Para o físico atomista, o mundo das partículas elementares é um mundo tão vasto como o próprio universo. Foi ainda demostrado que além da galáxia directa em que vivemos há inúmeras outras galáxias. Aos olhos do cosmólogo, a nossa galáxia inteira torna-se então infinitamente pequena.

O facto é que são imbecis felizes as pessoas que pensam que uma gota de água é simples e que um rochedo é fixo e inerte. Quanto aos sábios que sabem que uma gota de água é um universo imenso e que um rochedo é um mundo activo de partículas elementares jorrando como foguetes, são sábios imbecis. Visto simplesmente, este mundo é real e está ao alcance da mão. Se o olharmos como complexo, o mundo tornar-se-á longínquo e abstracto a ponto de meter medo.

Os sábios que se regozijaram quando foram trazidas rochas da lua têm um conhecimento menos profundo da lua do que as crianças que cantam: "Quantos anos tem, Senhora Lua?" Basho* conseguia captar a maravilha da Natureza ao observar o reflexo da lua cheia na calma de um lago. Tudo o que os sábios fizeram quando

* Poeta japonês *haiku* (1644-1694).

foram até ao espaço e caminharam pesadamente com as suas botas espaciais foi embaciar um pouco do esplendor que a lua tinha para milhões de apaixonados e crianças na terra.

Como conseguem as pessoas pensar que a ciência é benéfica para a humanidade?

Outrora o grão era moído em farinha nesta aldeia por uma mó de pedra que era rodada lentamente à mão. Depois, para utilizar a força da corrente do rio, construiu-se um moinho de água que tinha uma força incomparavelmente maior que a da velha mó de pedra. Há alguns anos atrás, construiu-se uma fábrica de moagem eléctrica.

De que forma julga o leitor que este equipamento moderno trabalha em benefício dos seres humanos? Para moer o arroz em farinha, ele é primeiro polido — ou seja, transformado em arroz branco. Isto quer dizer que o grão é descascado, que lhe é retirado o gérmen e o farelo que são a base da saúde, guardando-se os detritos.* Assim, o resultado desta tecnologia é a deterioração do grão integral em subprodutos incompletos. Se o arroz branqueado, digerível com demasiada facilidade, se torna o prato quotidiano, a alimentação carece de substâncias nutritivas e tornam-se necessários suplementos alimentares. A roda hidráulica e as fábricas de moagem estão a fazer o trabalho do estômago e dos intestinos. A consequência é estes órgãos tornarem-se preguiçosos.

O mesmo se passa com o combustível. O petróleo bruto forma-se quando o tecido de antigas plantas, profundamente enterradas na terra, é transformado devido à forte pressão e ao calor. Esta substância é extraída do deserto, conduzida até um porto por um *pipeline,* e depois transportada de barco para o Japão onde é transformada em petróleo para candeeiros, fuelóleo e gasolina numa grande refinaria.

Do ponto de vista do leitor, o que é mais rápido, mais quente, e mais cómodo: queimar este petróleo ou os ramos dos cedros e pinheiros que há diante da casa?** O fuelóleo é feito da mesma

* Em japonês, o caracter designando desperdício — pronunciado *kasu* — compõe-se dos radicais significando "branco" ou "arroz"; e o caracter designando o farelo — *nuka* — é constituído por "arroz" e "saúde".

** No momento actual, uma boa parte do mundo está confrontada com a penúria de lenha para aquecimento. O que diz o Sr. Fukuoka implica a necessidade de plantar árvores. Em termos mais gerais, o Sr. Fukuoka sugere respostas modestas directas para satisfazer as necessidades da vida quotidiana.

matéria vegetal. A gasolina e o petróleo limitaram-se a seguir um caminho mais longo para aqui chegarem.

Agora diz-se que a energia fóssil não é suficiente e que é preciso desenvolver a energia atómica. Procurar o raro minério de urânio, concentrá-lo em combustível radioactivo e queimá-lo num enorme forno nuclear não é tão fácil como incendiar folhas secas com um fósforo. Mais ainda, o fogo de uma lareira deixa apenas cinzas, mas os detritos radioactivos resultantes de uma combustão nuclear mantêm-se perigosos durante vários milhares de anos.

Com a agricultura o princípio é o mesmo. Se cultivarmos um talhão de arroz fino e produtivo num campo inundado, obteremos uma planta que será facilmente atacada pelos insectos e a doença. Se utilizarmos variedades "melhoradas" devemos recorrer aos insecticidas e aos fertilizantes químicos.

Se, pelo contrário, cultivarmos um talhão pequeno e vigoroso num ambiente são, estes produtos químicos são inúteis.

Se cultivarmos um campo de arroz inundado com uma charrua ou um tractor, o solo torna-se deficiente em oxigénio, a sua estrutura é rompida, as minhocas e outros pequenos animais são destruídos, e a terra fica dura e desvitalizada. Uma vez que isto tenha acontecido, torna-se *necessário* lavrar o campo todos os anos.

Mas se adoptarmos um método graças ao qual a terra se cultiva a si mesma de forma natural, não precisamos nem de uma charrua nem de um cultivador.

Depois do solo vivo ter sido queimado e privado da sua matéria orgânica e dos seus microorganismos, torna-se necessário utilizar fertilizantes de acção rápida. Se for utilizado um fertilizante químico, o arroz cresce depressa e fica alto, mas as ervas daninhas fazem o mesmo. Aplicam-se então herbicidas supostamente benéficos.

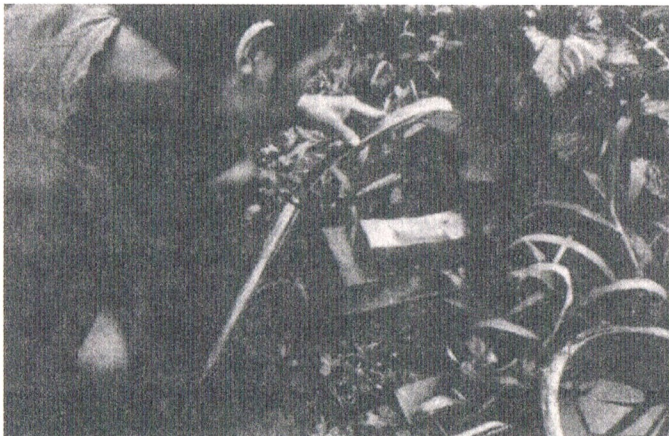
Mas se semearmos trevo juntamente com as sementes, e se toda a palha e os resíduos orgânicos forem restituídos à superfície do solo como cobertura, as colheitas podem crescer sem herbicidas, fertilizante químico ou composto preparado.

Em agricultura poucas coisas há que não possam ser eliminadas. Fertilizantes preparados, herbicidas, insecticidas, máquinas — tudo é inútil. Mas se criarmos a condição que os torna necessários, temos então necessidade de recorrer ao poder da ciência.

Demonstrei nos meus campos que a agricultura selvagem produz colheitas comparáveis às da agricultura científica moderna. Se os resultados de uma agricultura passiva (não-activa) são comparáveis aos conseguidos pela ciência, com um investimento muito menor em trabalho e em recursos, onde está então o benefício da tecnologia científica?

A teoria da relatividade

Ao olhar para fora, na luminosa luz solar do céu de Outono que varria os campos das imediações, espantei-me. Em todos os campos excepto nos meus, via-se uma ceifeira ou uma ceifeira-debulhadora que andavam a ceifar o arroz. Nestes últimos três anos, esta aldeia mudou ao ponto de se tornar irreconhecível.

Como seria de esperar, na montanha os jovens não desejam a mecanização. Apreciam a ceifa silenciosa e tranquila feita com a velha foice manual.

Afiando uma foice de cabo longo.

Esta noite, ao terminarmos o jantar, enquanto tomava chá, recordei como, nesta aldeia, há muito tempo atrás, na época em que os camponeses lavravam os campos à mão, um homem começou a utilizar uma vaca. Sentia-se muito orgulhoso com a facilidade e a rapidez com que podia fazer o duro trabalho da lavoura. Há vinte anos atrás, quando apareceu o primeiro arado mecânico, todos os agricultores se reuniram e discutiram seriamente para determinar o que era melhor, a vaca ou a máquina. Em dois ou três anos tornou-se claro que era mais rápido lavrar à máquina, e sem irem além de considerações sobre tempo e comodidade os camponeses abandonaram os seus animais de tiro. O motivo era simplesmente acabar o trabalho mais depressa do que o camponês do campo vizinho.

O agricultor não tem consciência de que se tornou unicamente um factor na equação do crescimento da velocidade e da eficácia da agricultura moderna. Deixa que seja o vendedor de equipamentos agrícolas a fazer todos os cálculos por ele.

Outrora as pessoas olhavam para o céu numa noite estrelada e sentiam-se impressionadas com a grandeza do Universo. Agora, as questões de tempo e de espaço são deixadas inteiramente ao exame dos sábios.

Diz-se que Einstein recebeu o Prémio Nobel da Física em honra da incompreensibilidade da sua teoria da relatividade. Se a sua teoria tivesse explicado claramente o fenómeno da relatividade no mundo, e tivesse assim libertado a humanidade dos limites de tempo e de espaço, dando origem a um mundo mais agradável e mais tranquilo, ela teria sido digna de elogio. Contudo, a sua explicação é desconcertante e levou as pessoas a pensar que o mundo é complexo para além toda a compreensão. Einstein devia ter sido multado por "perturbação da paz do espírito humano".

Na Natureza o mundo da relatividade não existe. A ideia de fenómeno relativo é uma estruturação da experiência feita pela inteligência humana. Os outros animais vivem num mundo onde a realidade não está dividida. Na medida em que vivemos no mundo relativo da inteligência, perdemos de vista o tempo que está para além do tempo e o espaço que está para além do espaço.

"Vocês poderão perguntar-se por que razão tenho eu este hábito

de estar sempre a criticar os sábios", disse eu, parando para tomar um gole de chá. Os jovens endireitaram-se sorrindo, com os rostos radiantes e palpitantes iluminados pela lareira. "É porque o papel do sábio na sociedade é análogo ao da discriminação nos vossos próprios espíritos".

Uma aldeia sem guerra nem paz

Uma cobra apanha uma rã, engole-a e esquiva-se na erva. Uma rapariga lança um grito penetrante. Um rapaz corajoso despoja-se da sua repugnância e atira uma pedra à cobra. Os outros riem. Viro-me para o rapaz que atirou a pedra e pergunto: "Que resultado achas que isso vai ter?"

A ave de rapina persegue a cobra. O lobo ataca a ave de rapina. Um ser humano mata o lobo e mais tarde sucumbe ao vírus da tuberculose. As bactérias multiplicam-se nos restos do ser humano e dos outros animais, as ervas e as árvores alimentam-se de substâncias nutritivas disponibilizadas pela actividade das bactérias. Os insectos atacam a árvore, a rã come os insectos.

Animais, plantas, microorganismos — todos fazem parte do ciclo da vida. Mantendo um equilíbrio adequado, têm uma existência regulada naturalmente. As pessoas podem escolher entre ver este mundo como o modelo do forte devorando o fraco, ou como o mundo da coexistência e do socorro natural. Ambas as interpretações são arbitrárias, causam ventos e ondas, acarretam desordem e confusão.

Os adultos pensam que a rã é digna de piedade, sentem compaixão devido à sua morte e desprezam a cobra. Este sentimento pode parecer natural, ser evidente, mas sê-lo-á realmente?

Na Natureza o mundo da relatividade não existe.

Um jovem diz: "Se encararmos a vida como um combate em que os fortes devoram os fracos, a superfície da terra torna-se um inferno de destruição e carnificina. Mas é inevitável que os fracos sejam sacrificados para que os fortes possam viver. Que os fortes ganhem e que os fracos desapareçam é uma regra da Natureza. Após a passagem de milhões de anos, as criaturas que vivem actualmente na terra foram vitoriosas na luta pela vida. Poderia dizer-se que a sobrevivência dos melhores é uma providência da Natureza".

Um segundo jovem disse: "De qualquer modo, é assim que as coisas surgem aos vencedores. Na minha opinião, este mundo é um mundo de coexistência e socorro natural. Neste campo, ao pé dos cereais, o trevo e tantas variedades de ervas vivem uma vida mutuamente benéfica. A hera enrola-se à volta das árvores; o musgo e o líquen vivem agarrados aos seus troncos e aos seus ramos. Os fetos espalham-se sob a abóbada da floresta. Aves e rãs, plantas e insectos, pequenos animais, bactérias, cogumelos — todas as criaturas têm um papel essencial e beneficiam da existência umas das outras".

Um terceiro falou: "A terra é um mundo onde os fortes comem os fracos e é igualmente um mundo de coexistência. As criaturas mais fortes não tomam mais alimento do que o necessário; embora ataquem as outras criaturas, o equilíbrio geral da Natureza mantém-se. A providência da Natureza é uma regra de ferro, preservando a paz e a ordem na terra".

Três pessoas e três pontos de vista. Ouvi as três opiniões com uma rejeição absoluta.

O mundo em si nunca pergunta se é baseado num princípio de competição ou de cooperação. Se o considerarmos na perspectiva relativista da inteligência humana há os que são fortes e os que são fracos, há grandes e pequenos.

Hoje em dia ninguém duvida de que esta visão relativista exista, mas se suposéssemos que a relatividade da percepção humana se desvia do caminho — por exemplo, que não há nem grande nem pequeno, nem alto nem baixo —, se dissermos que um tal ponto de vista não existe, então é que os valores e o juízo humanos se desmoronariam.

Será que esta maneira de ver o mundo não é um mero produto da imaginação? Na realidade há países grandes e países pequenos. Se há pobreza e riqueza, força e fraqueza, haverá forçosamente

conflitos e por consequência vencedores e vencidos. Não se poderia antes dizer que estas percepções relativas, e as emoções delas resultantes, são humanas e portanto naturais, que elas são um privilégio único da natureza humana?

Os outros animais combatem mas não fazem guerra. Se dissermos que fazer guerra, que se baseia nas ideias de forte e fraco, é um "privilégio" especial da humanidade, então a vida é uma farsa. Não saber que esta farsa é uma farsa — aí reside a tragédia humana.

Os que vivem tranquilamente num mundo sem contradições nem distinções são crianças pequenas. Eles captam o claro e o escuro, o forte e o fraco, mas não emitem juízos. Mesmo se a cobra e a rã existem, a criança não tem a compreensão do forte e do fraco. A alegria primitiva da vida está presente, mas o medo da morte não chegou ainda.

O amor e o ódio que surgem nos olhos de um adulto não eram originalmente duas coisas separadas. São a mesma coisa vista do direito e do avesso. O amor dá substância ao ódio. Se virarmos a moeda do amor, ele torna-se ódio. Só penetrando num mundo absoluto de não-aspectos é que é possível evitar perder-se na dualidade do mundo fenomenal.

As pessoas distinguem entre o Mesmo e o Outro. Na medida em que o ego existe, na medida em que existe um "outro", as pessoas não se libertarão do amor nem do ódio. O coração que gosta do ego perverso cria o inimigo odiado. Para os seres humanos, o primeiro e mais importante inimigo é o Mesmo, que tão precioso consideram.

As pessoas escolhem o ataque ou a defesa. No combate subsequente acusam-se umas às outras de serem as instigadoras do conflito. É como se batêssemos palmas e depois tentássemos determinar quem fez o barulho, se a mão esquerda ou a mão direita. Em qualquer luta, seja ela qual for, não há justo nem injusto, nem bem nem mal. Todas as distinções conscientes surgem ao mesmo tempo e todas são erradas.

Construir uma fortaleza é falso desde o início. Mesmo se existe a desculpa da defesa da cidade, o castelo é a consequência da personalidade de um senhor soberano e exerce uma força coerciva na região circundante. Dizendo temer um ataque e que as fortificações se destinam a proteger a cidade, o tirano armazena armas e mete a chave à fechadura.

O acto de defesa é já um ataque. As armas para auto-defesa dão sempre um pretexto aos que são os instigadores das guerras. A calamidade da guerra deriva do reforço e exaltação de distinções vãs entre eu/outro, forte/fraco, ataque/defesa.

A única via para a paz é todas as pessoas afastarem-se da porta do castelo da percepção relativa, descerem em direcção à pradaria, e regressarem ao coração da Natureza não-activa. Ou seja, afiarem a foice em vez da espada.

Os agricultores de outrora eram um povo pacífico, mas agora discutem com a Austrália por causa da carne, zangam-se com a Rússia a propósito do peixe e dependem da América para o trigo e a soja.

Tenho a impressão que nós, no Japão, vivemos à sombra de uma grande árvore, e não há local mais perigoso para se estar durante uma tempestade. Nada é mais insensato do que abrigar-se debaixo de um "guarda-chuva nuclear", que será o primeiro alvo durante a próxima guerra. Actualmente, cultivamos a terra debaixo deste sombrio guarda-chuva. Parece-me que se aproxima uma crise, vinda simultaneamente do exterior e do interior.

Desembaracemo-nos dos aspectos do interior e do exterior. Os agricultores, por todo o mundo, são no fundo os mesmos agricultores. Digamos que a chave da paz jaz perto da terra.

A revolução de uma palha

Entre os jovens que vêm até estas cabanas da montanha, há os que, pobres de corpo e de espírito, abandonaram toda a esperança. Eu não passo de um pobre agricultor que se sente desolado por não poder oferecer-lhes sequer um par de sandálias — mas apesar de tudo há uma coisa que *posso* dar-lhes.

Uma palha.

Apanho uma palha diante da cabana e digo: " Com esta simples palha poderia começar-se uma revolução".

"Agora que a destruição da humanidade se aproxima, como pode esperar agarrar-se a uma palha?" pergunta um jovem com tom de amargura na voz.

Esta palha parece pequena e leve e a maioria das pessoas não sabe qual é o seu peso real. Se as pessoas conhecessem o seu valor exacto, poderia produzir-se uma revolução humana que se tornaria poderosa bastante para pôr o país e o mundo em movimento.

Quando eu era criança, havia um homem que vivia perto da Garganta Inuyose. Tudo o que ele parecia fazer era carregar o cavalo com carvão e transportá-lo durante cerca de três quilómetros pela estrada a partir do alto da montanha até ao porto de Gunchu. Contudo, tornou-se rico. Se perguntarem como, as pessoas dir-vos-ão que no caminho de regresso do porto ele apanhava o esterco

e os restos de palha deixados de lado na beira da estrada para os pôr no seu campo. "Trata uma haste de palha como se fosse uma coisa importante e nunca dês um passo inútil", era o seu lema. E este lema fez dele um homem rico.

"Mesmo se queimássemos a palha, duvido que ela atiçasse uma faísca capaz de fazer deflagrar uma revolução".

Uma brisa doce fazia sussurrar as folhas das árvores do pomar, a luz do sol tremia por entre as folhas verdes. Comecei a falar da utilização da palha para fazer crescer o arroz.

Foi há quase quarenta anos atrás que compreendi a importância que a palha podia ter no cultivo do arroz e da cevada. Naquela época, ao passar por um antigo campo na Prefeitura de Kochi, o qual tinha sido deixado inutilizado e inculto durante muitos anos, vi uns saudáveis pés de arroz que cresciam por entre um tufo de ervas daninhas e de palha que se tinham acumulado à superfície do campo. Depois de ter trabalhado sobre as implicações da minha descoberta durante muitos anos, cheguei a um método completamente novo para cultivar o arroz e a cevada.

Sendo partidário de um modo natural e revolucionário de praticar a agricultura, escrevi sobre o assunto em livros e revistas dúzias de vezes e falei dele na rádio e na televisão.

É um método muito simples, mas os agricultores estão tão agarrados às suas opiniões sobre a utilização da palha que poucas hipóteses há de aceitarem a mudança. Espalhar palha fresca num campo pode ser perigoso porque a helmintosporiose e o apodrecimento das hastes são doenças que estão presentes na palha de arroz. No passado estas doenças causaram grandes estragos, e esta é uma das principais razões pelas quais os agricultores sempre transformaram a palha em composto antes de voltar a pô-la no campo. Há muito tempo atrás, a palha de arroz era armazenada cuidadosamente para evitar a helmintosporiose, e houve épocas em Hokkaido em que a lei obrigava a que toda a palha fosse queimada.

Os ácaros também penetram na palha para passar o Inverno. Para impedir que estes insectos infestem as plantas, os agricultores tinham o hábito de compostar cuidadosamente a palha durante todo o Inverno para se assegurarem de que estaria totalmente decomposta na Primavera seguinte. É por esta razão que os agricultores japoneses sempre mantiveram os seus campos tão limpos e ordenados. O conhecimento prático da vida quotidiana

era que se os agricultores deixassem a palha por terra, seriam punidos pelo céu devido à sua negligência.

Presentemente, após anos de experiências, os peritos técnicos vieram a confirmar a minha teoria que espalhar palha fresca no campo seis meses antes da sementeira não apresenta qualquer perigo. Isto deitou por terra todas as ideias anteriores sobre este assunto. Mas será preciso muito tempo ainda até que os agricultores se tornem receptivos a este modo de utilizar a palha.

Durante séculos, os agricultores trabalharam para tentar aumentar a produção de composto. O Ministério da Agricultura dava subsídios para estimular a produção de composto e todos os anos havia

Não é a revolução de um homem só, é a revolução de uma palha.

exposições de composto com concursos. Os agricultores acabaram por acreditar no composto como se ele fosse a divindade protectora do solo. Ainda hoje existe um movimento para fazer mais composto, um composto "melhor", com minhocas e acelerador de composto. Não há razão para esperar que seja aceite facilmente a minha sugestão que o composto preparado é inútil, que tudo o que deve fazer-se é espalhar a palha fresca não-cortada através do campo.

Numa viagem a Tóquio, ao olhar pela janela do comboio de

Tokaïdo, contemplei a transformação do campo japonês. No Inverno, olhando para os campos cuja aparência mudou completamente em dez anos, sinto uma raiva que não consigo exprimir. Não mais se vê a paisagem de outrora, com os seus campos limpos onde verdejavam a cevada, o tragacanto chinês e a colza em flor. Em seu lugar, palha meia queimada é grosseiramente empilhada em montes dissolvidos pela chuva. O abandono desta palha é a prova da desordem da agricultura moderna. A esterilidade destes campos revela a esterilidade do espírito do agricultor. Ela põe em causa a responsabilidade dos chefes de governo e assinala claramente a ausência de uma política agrícola sensata.

Ao ver estes campos vazios, o que pensará agora o homem que, há alguns anos atrás, falava de "fim doce" para o cultivo dos cereais de Inverno, da sua "morte na berma da estrada"? Ao ver os campos do Japão nus no Inverno, não posso manter-me paciente por mais tempo. Com esta palha, eu, sozinho, vou começar uma revolução!

Os jovens que me tinham ouvido silenciosamente desataram a rir-se.

"Uma revolução de um homem só! Amanhã, vamos pegar num grande saco de cevada, arroz e trevo, levá-lo às nossas costas como faz Okuninushi-no-mikoto* e lançar as sementes à terra em todos os campos de Tokaïdo".

"Não é uma revolução de um homem só", disse eu a rir. "É uma revolução *de uma palha*!".

Dando um passo para o exterior da cabana na luz do princípio da tarde, detive-me por um momento a contemplar as árvores do pomar carregadas de frutos e as galinhas que esgaravatavam na erva e no trevo. Comecei então a minha descida familiar em direcção aos campos.

* O lendário deus japonês da saúde, que viaja lançando boa sorte de um grande saco que carrega ao ombro.

livros publicados

Diversos Universos

[> **O Cálice e a Espada** *A Nossa História, o Nosso Futuro* [> Riane Eisler

[> **O Pão dos Deuses** *Em Busca da Ávore do Conhecimento Original: Uma História Radical das Drogas, das Plantas e da Evolução Humana* [> Terence McKenna

[> **Ismael** *Como o Mundo Veio a Ser o Que É* [> Daniel Quinn

[> **O Cientista** *Uma Autobiografia Metafísica* [> John C. Lilly

[> **Manual de Instruções para a Nave Espacial Terra** [> R. Buckminster Fuller

[> **O Livro dos Illuminati** [> Robert Anton Wilson

[> **Os Evangelhos Gnósticos** [> Elaine Pagels

[> **Espaço-Tempo e Mais Além** *Para Uma Explicação do Inexplicável* [> Bob Toben e Fred Alan Wolf

[> **Como Construir um Disco Voador** *E Outras Propostas em Engenharia Especulativa* [> T. B. Pawlicki

[> **Libertação Animal** [> Peter Singer

[> **O Livro dos Danados** [> Charles Fort

[> **A Revolução de Uma Palha** *Uma Introdução à Agricultura Selvagem* [> Masanobu Fukuoka

[> **O Rei Vai Nu** *O Cânhamo e a Conspiração Contra a Marijuana* [> Jack Herer

[> **Uma Breve História de Tudo** [> Ken Wilber

[> **A Hipótese do Símio Aquático** *Uma Teoria Sobre a Evolução Humana* [> Elaine Morgan

[> **A Serpente Cósmica,** *o ADN e a Origem do Saber* [> Jeremy Narby

[> **As Calças de Pitágoras** *Deus, a Física e a Guerra dos Sexos* [> Margaret Wertheim

[> **As Portas da Percepção/Céu e Inferno** [> Aldous Huxley

[> **Loucos pela Índia** *Delírios de Ocidentais e Sentimento Oceânico* [> Régis Airault

[> **A História de B** *Uma Aventura Mental e Espiritual* [> Daniel Quinn

[> **A Biosfera Profunda e Quente** *O Mito dos Combustíveis Fósseis* [> Thomas Gold

[> **A Psicologia do Futuro** *Lições da Investigação Moderna sobre a Consciência* [> Stanislav Grof

[> **Calor** *Como Impedir o Planeta de Arder* [> George Monbiot

OUTRAS FICÇÕES

[> **Era Uma Vez em Watership Down** [> Richard Adams

[> **No Coração de Bornéu** *Crónica de uma Viagem Realizada em 1983 com James Fenton às Montanhas de Batu Tiban* [> Redmond O'Hanlon

[> **Onde os Rios Têm Marés** *Viagem pelo Norte do Paquistão e Estrada do Karakorum* [> Ana Isabel Mineiro